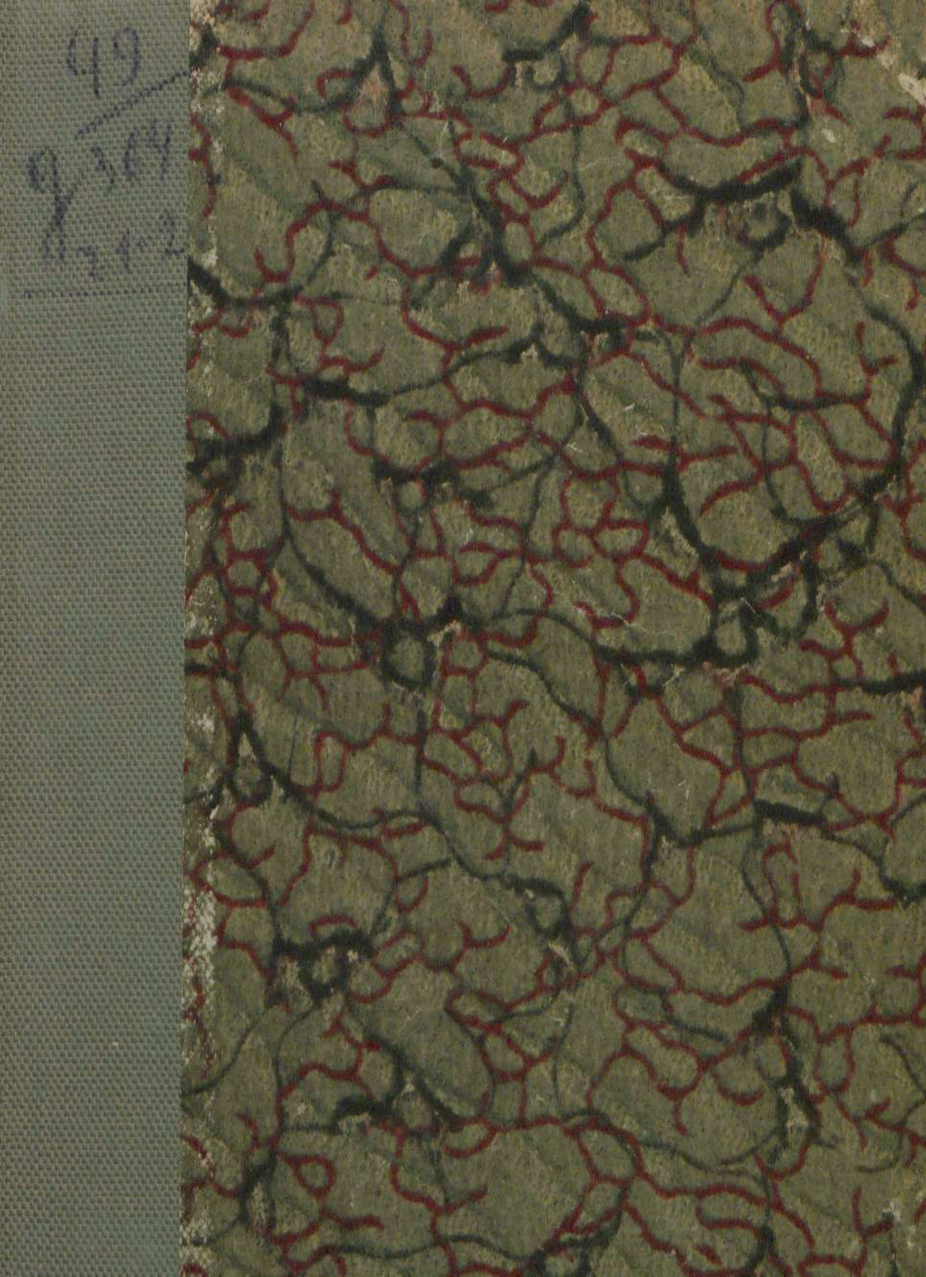


КОЛБАСНОЕ ПРОИЗВОДСТВО.

ДОМАШНЕ-ФАБРИЧНОЕ ПРОИЗВОДСТВО

РАЗНОВИДНЫХЪ СОРТОВЪ

КОЛБАСЫ

РУССКОЙ И ЗАГРАНИЧНОЙ,

РАЗНЫХЪ ВКУСОВЪ.

Необходимая книга для сельскихъ хозяевъ, промышленниковъ кустарей, заводчиковъ, домашн. обихода, управляющихъ, гастрономовъ и мног. друг.

Съ политипажными рисунками

Въ 2-хъ частяхъ

ЧАСТЬ I.

Разведеніе, воспитаніе, уходъ откармливаніе свиней лучшихъ породъ, какъ для внутреннихъ рынковъ такъ и для заграничныхъ экспортовъ; разные способы соленія, копченія, раздѣленіе туши для заграничныхъ рынковъ, приготовленіе окороковъ по русскимъ и заграничнымъ способамъ; окорока: Тамбовскіе, Воронежскіе, Вестфальскіе, Гольдштинскіе, Американскіе, Англійскіе, Гамбургскіе, Датскіе, Майнцовскіе и др.

ЧАСТЬ II.

Различныя мелкія производства изъ свинины: колбасы копченыя, вареныя, провѣсныя, ветчинныя, франкфурскія, нѣмецкія, итальянскія, литовскія, малороссійскія, ливерныя, сосиски, зельцы и проч.; утелизація остатковъ отъ этого производства и множество другого.

Составилъ по самымъ послѣднимъ новѣйшимъ русскимъ и иностраннымъ источникамъ колбасныхъ дѣлъ мастеръ спеціалистъ

К. К. Мароховцевъ.

Цѣна 1 р., въ хор. перепл. 1 р. 50 коп.

МОСКВА.

Ар. Типо-Лит. Яковлевой А. П. Поплавскій. Покровка д. Сиротинина № 4.

1898.

Продолженіе объявленій см. на послѣдней страницѣ.

КОЛБАСНОЕ ПРОИЗВОДСТВО.

ДОМАШНЕ-ФАБРИЧНОЕ ПРОИЗВОДСТВО

РАЗНОВИДНЫХЪ СОРТОВЪ

КОЛБАСЫ

РУССКОЙ И ЗАГРАНИЧНОЙ,

РАЗНЫХЪ ВКУСОВЪ.

Необходимая книга для сельскихъ хозяевъ, промышленниковъ кустарей, заводчиковъ, домашн. обихода, управляющихъ, гастрономовъ и мног. друг.

Съ политипажными рисунками

Въ 2-хъ частяхъ

ЧАСТЬ I.

Разведеніе, воспитаніе, уходъ откармливаніе свиней лучшихъ породъ, какъ для внутреннихъ рынковъ такъ и для заграничныхъ экспортовъ; разные способы соленія, копченія, раздѣленіе туши для заграничныхъ рынковъ, приготовленіе окороковъ по русскимъ и заграничнымъ способамъ; окорока: Тамбовскіе, Воронежскіе, Вестфальскіе, Гольдштинскіе, Американскіе, Англійскіе, Гамбургскіе, Датскіе, Майнцовскіе и др.

ЧАСТЬ II.

Различныя мелкія производства изъ свинины: колбасы копченыя, вареныя, провѣсныя, ветчинныя, франкфурскія, нѣмецкія, итальянскія, литовскія, малороссійскія, ливерныя, сосиски, зельцы и проч.; утелизація остатковъ отъ этого производства и множество другого.

Составилъ по самымъ послѣднимъ новѣйшимъ русскимъ и иностраннымъ источникамъ колбасныхъ дѣлъ мастеръ спеціалистъ

К. К. Мароховцевъ.

МОСКВА.

Ар. Типо-Лит. Яковлевой, А. П. Поплавскій, Покровка, д. Сретинина, № 4.

1898.

ПРЕДИСЛОВІЕ.

Колбасное производство и вообще производство изъ свинины относится настолько къ разнообразнымъ и настолько общеупотребительнымъ питательнымъ веществамъ, что литература поэтому вопросу, повидимому, должна бы быть большая; но между тѣмъ, на самомъ дѣлѣ мы видимъ колбасное производство лишь въ книгахъ кулинарнаго искусства, въ которыхъ разногласицы и неопредѣленность царятъ на первомъ мѣстѣ, вслѣдствіе чего изученіе этого дѣла становится не только затруднительнымъ, но даже совсѣмъ невозможнымъ.

Въ виду этого и въ виду громадной потребности въ сбытѣ свиного товара на заграничные рынки и домашняго потребленія, является настоятельная потребность въ спеціальномъ сочиненіи по этому вопросу, сочиненію вполнѣ раціональному, провѣренному, основательному. А потому настоящее руководство заключаетъ въ себѣ прежде всего систематическое изложеніе воспитанія и откармливанія лучшими способами свиней и размноженіе ихъ лучшихъ породъ, отчего главнымъ образомъ зависитъ не только качество получаемыхъ отъ нихъ продуктовъ, но и ихъ цѣнность. Кромѣ этого руководство это заключаетъ въ себѣ подробное описаніе всѣхъ тѣхъ свиныхъ продуктовъ, которые

являются въ продажѣ на внутреннихъ и заграничныхъ рынкахъ, съ подробнымъ наставленіемъ приготовленія свинины, окороковъ, колбасъ и пр., а также различные способы соленія, копченія, варенія и проч. и проч

Книга эта, какъ мы можемъ думать, должна принесть пользу не только для сельскаго хозяина, но и для домашняго обихода, такъ какъ въ ней изложено все, что бы спеціально изучить колбасное производство, въ томъ видѣ, въ которомъ оно можетъ быть полезно всякому хорошему хозяину, соблюдающему свой матеріальный интересъ.

Составитель.

ЧАСТЬ I.

О породѣ свиней и о свойствѣ кормовыхъ веществъ для откармливанія свиней.—Пища для свиней и разведеніе ихъ.—Убой и общая подготовка свиного мяса.—Раздѣлка и обработка свиного мяса.—Соленіе разныхъ окороковъ и полученіе свиного сала.—Различные окорока и различныя мелкія части туши.

ГЛАВА I.

О породѣ свиней и о свойствѣ кормовыхъ средствъ для откармливанія свиней.

Прежде чѣмъ излагать производства продуктовъ, получаемыхъ изъ свиного мяса, мы должны болѣе или менѣе подробно поговорить о этомъ мясѣ, а такъ какъ достоинство мяса всѣхъ животныхъ зависитъ отъ кормленія самого животнаго, его воспитанія, отъ породъ и пр., то понятно мы должны всѣ эти вопросы разобрать всѣсторонне и по возможности подробно.

На первомъ планѣ является вопросъ: какія мѣры при кормленіи, а слѣдовательно и при откармливаніи свиней? Это вопросъ весьма важный, такъ какъ раціональное веденіе свиноводства и надлежащее правильное кормленіе всегда обезпечиваютъ большую выгоду.

Прежде всего надо знать что свинья есть *живот-*

ное всеядное, а потому у свиньи дѣятельность пищеваренія и питанія производится иначе чѣмъ у рогатаго скота и лошади.

Свинья можетъ питаться то растительнымъ кормомъ, то веществами животнаго происхожденія, причемъ свинья не старается пережевывать мелко пищу и часто глотаетъ цѣликомъ, вслѣдствіе чего, желудокъ не успѣваетъ переварить ее и пища выходитъ цѣликомъ съ каломъ, а потому даваемыя свиньѣ въ пищу какія либо твердыя вещества, высушенныя, и проч. должны быть измельчены и смочены жидкостью. Свинья очень любитъ всѣ отбросы кухоннаго производства.

Рогатый скотъ и вообще всѣ жвачку отрыгающія животныя безразлично могутъ употреблять вещества въ сыромъ видѣ, между тѣмъ какъ свиньи требуютъ, чтобы зерна растеній были раздавлены, и распарены, что имѣетъ важное обстоятельство и свои преимущества.

Важнымъ обстоятельствомъ для успѣшнаго содержанія свиней, необходимымъ условіемъ является *чистота* содержанія свиныхъ хлѣвовъ и самихъ свиней, вслѣдствіе этого свиньи всегда будутъ здоровы, хорошо и скоро откармливаются. Хлѣвъ обязательно должно всегда держать въ чистотѣ, а равно и посуду для корма, возобновлять подстилку, а самихъ свиней лѣтомъ купать ежедневно въ чистой водѣ и черезъ каждыя 2 дня расчесывать ихъ скребницей, крѣпкой щеткой или надрѣзаннымъ вѣникомъ изъ береговыхъ вѣтвей, такъ какъ функція кожи у свиней очень дѣятельна, и чистота ея обязательно необходима для здоровья этихъ животныхъ.

При кормленіи свиней необходимо поступать очень съ большою осторожностью, такъ какъ свинья очень прожорлива и глотаетъ пищу не вполнѣ пережевывая, а почему легко и обжирается; вслѣдствіе чего,

пищу свиньямъ надо давать не сразу, но три раза въ день, и усиливая дачу исподволь не болѣе 5 разъ, причемъ передъ каждымъ кормленіемъ должно выжидать, когда животныя дадутъ знать крикомъ о потребности пищи. Увеличеніе корма въ день не должно превышать $1^1/_4$—$1^1/_2$ фун. Чистота корыта съ водой и кормушекъ есть главное условіе, въ противномъ случаѣ, вслѣдствіе окисленія и порчи корма, могутъ легко наступить болѣзни, препятствующія надлежащему откормленію.

Въ сравненіи съ быками и баранами, ежедневное прибавленіе въ вѣсѣ, откармливаніе свиней равняетъ въ 3 раза и даже болѣе. Именно, въ то время какъ у овецъ приблизительно 800—900 фун органическаго вещества даютъ 100 фун. прироста живого вѣса, у свиньи же достаточно для этого 400—500 фун., т. е. въ два раза меньше, слѣдовательно, 4—5 фун. корма даютъ 1 фун. прироста въ тѣлѣ.

Отдавая полную справедливость всѣмъ мнѣніямъ о томъ, что англійскія свиньи берхширскія, іоркширскія, менгольнскія, тамвартскія и пр., болѣе всего способны откармливаться и гораздо легче и быстрѣе, чѣмъ другія свиньи, мы въ то же время позволяемъ себѣ высказать то мнѣніе, что и наша русская крестьянская свинья, имѣющая столь много разновидностей, окажется далеко не хуже, если поставить ее въ тѣ же условія, какъ содержатся у насъ и англійскія свиньи. Все зависитъ вполнѣ отъ способа содержанія, воспитанія и т. п.

Наша свинья, какъ уже доказано опытами, при улучшеніи содержанія и кормленія далеко не уступаетъ англійскимъ породамъ, а потому и незачѣмъ прибѣгать къ примѣси посторонней крови, тяжело переносящія наши мѣстныя климатическія и другія условія. Кромѣ того съ внесеніемъ чужой крови вносится къ нашимъ свиньямъ и воспріимчивость къ раз-

нымъ заболѣваніямъ, которымъ раньше и не были подвергаемы наши свиньи. А потому намъ очень часто приходилось слышать что культурныя породы и помѣси начали подвергаться эпизоотическимъ заболѣваніямъ, уносящимъ много свиней и приносящимъ хозяйствамъ значительные ущербы. Но что самое важное обстоятельство, это то, что съ внесеніемъ всюду чужой крови и съ уничтоженіемъ нашей русской типичной свиньи, мы неизбѣжно лишимся такого цѣннаго матеріала, какъ щетины, вывозъ которой уже теперь достигаетъ суммъ на нѣсколько милліоновъ рублей, а при уменьшеніи ея она еще болѣе вздорожаетъ. Между тѣмъ это прежнее мнѣніе, что щетинистыя свиньи доставляютъ грубое, жесткое мясо и проч.—лишено всякаго основанія. Въ настоящее время щетину доставляютъ исключительно только однѣ русскія свиньи, если не считать щетину дикихъ кабановъ.

Хотя мы и высказались за разведеніе свиней чисто-русской породы, но мы ничего не имѣемъ и о другихъ чисто-иностранныхъ породахъ, тѣмъ болѣе, что въ отправку свиней на заграничные рынки преимущественно требуются свиньи мелкихъ англійскихъ породъ.

Такъ какъ животный организмъ разлагаетъ сложныя питательныя вещества путемъ окисленія на болѣе простыя, то мы должны доставлять организму въ пищѣ таковыя вещества, изъ которыхъ состоитъ тѣло и которыя теряются во время жизнедѣятельности его.

Намъ хорошо извѣстно, что организмъ животнаго состоитъ изъ *бѣлковъ*, *жира*, и *углевидовъ воду и минеральныя вещества*. Поэтому при питаніи животнаго пища его обязательно должна состоять изъ вышесказанныхъ веществъ, что бы такимъ образомъ пополнять потерю организма, такъ какъ самъ по себѣ

организмъ не можетъ производить вышесказанныя вещества.

Питательными или *усвоенными веществами* называются тѣ отдѣльныя составныя части пищевыхъ веществъ, которыя какъ бѣлокъ, жиръ, сахаръ, сырыя волокна, вода, фосфорная кислота, представляютъ собою самостоятельныя химическія тѣла и которыя въ ссстояніи предотвратить, уменьшить или возстановить въ животномъ организмѣ обусловленную жизненнымъ процессомъ потерю этихъ веществъ.

Пищевыя средства, т. е. *пища*, какъ напр. сѣно, клеверъ, зерно и корнеплоды, которое животное получаетъ въ кормъ,—суть естественныя смѣси изъ различныхъ питательныхъ веществъ; такъ напр. ячмень, содержитъ бѣлокъ, жиръ, сырыя волокна, минеральныя вещества и воду.

При питаніи домашнихъ животныхъ въ силу преслѣдованія различныхъ специальностей дѣла, ради которыхъ ихъ разводятъ, производятся и различные способы ихъ. Крупный, напр. рогатый скотъ, который долженъ производить работу, нуждается въ другихъ питательныхъ веществахъ пищи, чѣмъ такой скотъ, который долженъ доставлять послѣ убоя жирное и мягкое мясо; также и скаковая лошадь должна быть иначе кормлена, чѣмъ лошадь рабочая; при разведеніи овецъ, предназначенныхъ для производительности шерсти, должно быть другое кормленіе, чѣмъ съ цѣлью откармливанія. Тоже можно сказать и относительно откормленія свиней: свиньи, предназначенныя на мясо, кормятся иначе, чѣмъ тѣ, которыя предназначаются на сало, а равно иначе, чѣмъ тѣ, которыя предназначены на племя, т. е. для развода.

Для откормленія выбираютъ молодыхъ животныхъ изъ быстро развивающихся малыхъ или средней величины породъ, которыя могутъ уже въ возрастѣ

отъ 8 — 10 мѣсяцевъ при надлежащемъ кормленіи быть поставлены въ годное для продажи положеніе. Не слѣдуетъ, однако, расчитывать въ данномъ случаѣ получить отъ свиньи плотное мясо и шпикъ или много сала, потому что въ это время у нихъ еще происходитъ образованіе мышечныхъ волоконъ, которыя и отнимаютъ въ свою пользу отъ тѣла всѣ предназначенныя для него питательныя вещества, тогда какъ отложеніе жира въ большихъ его массахъ начинается только послѣ того, когда совершенно окончится образованіе формъ тѣла. Новообразованное же мясное волокно у молодыхъ животныхъ мягче и сочнѣе, чѣмъ таковое у болѣе взрослыхъ животныхъ, почему мясо молодыхъ свиней очень скоро расходится въ продажѣ и дорого цѣнится для потребленія его въ свѣжемъ видѣ. Зато подобное мясо негодится для просаливанія и копченія; шпикъ такого мяса менѣе плотенъ и проченъ, а также доходъ сала незначительный. Старыя свиньи доставляютъ твердое, жесткое, неудобоваримое мясо; отложеніе жира бываетъ часто очень значительное. Поэтому тѣхъ свиней, которыя уже достигли степени превращенія ихъ въ такъ называемыхъ *сальныхъ свиней*, ихъ убиваютъ, такъ какъ нѣтъ выгоды держать ихъ болѣе.

При этомъ надо замѣтить что твердость свиного мяса и пр., можно до нѣкоторой степени устранить кастраціей свиней какъ самцовъ, такъ и самокъ.

Что же касается употребляемыхъ при содержаніи свиней кормовыхъ веществъ, то на первомъ ряду здѣсь являются молоко и его отбросы. При должномъ откармливаніи молокомъ у молодыхъ свиней получается сильнѣйшее прирощеніе вѣса тѣла, если кромѣ того дается примѣсь богатыхъ углеводами кормовыхъ веществъ. Прирощеніе это таково: 25 — 30 фун. на 1000 фун. живого вѣса, и при этомъ

100 фун. вѣса производились лишь 140 фунтамъ органическаго вещества. Обильное кормленіе молокомъ оплачивается выгоднѣе всего. Примѣсь молочныхъ отбросовъ къ другимъ кормовымъ средствамъ дѣлаетъ послѣдніе вкуснѣе и удобоваримыми.

Кормленіе свиней сырымъ кормомъ, древесина растительныхъ частицъ, пивная дробина, отруби, значеніе которыхъ очень преувеличино, признано безполезнымъ. Большого достоинства заслуживаютъ зерна крупно молотыя, изъ которыхъ ячмень предпочитается въ особенности, менѣе овесъ. Если свиньи смолоду пріучаются къ нераздробленнымъ и къ цѣльнымъ зернамъ и послѣднія даются въ сухомъ видѣ, то получаются значительно лучшіе результаты. Преимущество таковаго кормленія, которое способствуетъ лучшему слюневыдѣленію и которое, слѣдовательно, не вызываетъ ослабленія пищеварительныхъ органовъ, должны быть оцѣнены.

При откормленіи свиней бобными, стручковыми овощами (бобы, чечевица, горохъ), если онѣ даются въ большихъ дозахъ, должно придерживаться способу ихъ опариванія, потому что въ сыромъ видѣ они вспучиваютъ и засоряютъ желудокъ. При подобномъ способѣ кормленія получается самый лучшій результатъ. Прибавленіе же къ подобному корму ржаной дробины даетъ еще болѣе превосходный результатъ. Если рожь дается въ большомъ количествѣ, то недостаточно одного раздробленія, а требуется, чтобы она была и проварена. При кормленіи исключительно однимъ картофелемъ даетъ губчатое, ноздреватое мясо, разваливающееся и съеживающееся при вареніи мясо не хорошаго вкуса. Точно также неблагопріятный результатъ получается при зеленомъ кормѣ, при чемъ мясо получаетъ особенную желтоватую окраску. Значительная прибавка масляныхъ лепешекъ, т. е. жмиховъ, остающихся отъ выжатія раститель-

ныхъ маслъ, а также мясной муки къ ячменю понижаютъ хорошій вкусъ мяса и сала.

ГЛАВА II.

Количество пищи, даваемой свиньямъ и разведеніе свиней:

Само собою разумѣется, что съ увеличеніемъ возраста и соотвѣтственно ему вѣса свиньи увеличиваются и потребность послѣдней къ кормовымъ порціямъ, т е. дозамъ, нормахъ, вызываемая въ свою очередь потребностью организма къ большимъ содережимыхъ въ кормѣ питательныхъ веществъ, особеннно въ молодомъ возрастѣ, когда происходитъ ростъ животнаго. При составленіи кормовыхъ смѣсей стараются, чтобы по мѣрѣ увеличенія организма увеличивались дачи корма, а вмѣстѣ съ нимъ и содержимое въ немъ питательныхъ веществъ, при чемъ берутся такія вещества, чтобы они имѣли соотвѣтственное отношеніе между *азотистыми веществами*, главными составными частями которыхъ будетъ бѣлокъ или альбуминъ, почему они еще называются *альбуминными*, а также *протеиновыми тѣлами*, къ *безъазотистымъ*, главными составными частями которыхъ будетъ сахаръ и крахмалъ; эти послѣднія также еще называются *углеводами*, такъ какъ много содержатъ въ себѣ углеродистыхъ соединеній.

Азотистыя вещества идутъ преимущественно на образованіе мяса и ткани въ животномъ организмѣ, а потому таковыя вещества называютъ *мясообразовательными*. Углеводы же, т. е безазотистыя поддерживаютъ дыханіе и теплотv въ животномъ тѣлѣ, а избытокъ ихъ отлагается въ организмѣ въ видѣ жира, почему ихъ и называютъ *жирообразовательными* веществами.

Нижеприведенная таблица даетъ разсчетъ кормленія свиней. Таблица эта выведена изъ 2-хъ лѣтняго опыта Нейштаубе. Въ основу этой таблицы положено зерново-молочное кормленіе согласно требованіямъ иностранныхъ рынковъ, а таковое кормленіе необходимо не только для того, чтобы получить при соленіи хорошее, плотное и сочное, вкусное мясо и шпикъ, но главнымъ образомъ и для того, чтобы получить при соленіи прочные продукты, такъ какъ извѣстно, что свиньи, кормленныя бардою, разными жмихами и прочими подобными отбросами отъ разныхъ мясныхъ и другихъ заводовъ, даютъ свинину мягкую, дряблую и таковое же сало, при соленіи желтоватаго цвѣта и нехорошаго вкуса. А потому зерновое, а еще лучше зерново-молочное кормленіе, если бы таковое и обходилось немного дороже бардяного, жмихового и т. п., то зато оплачивается много лучше.

Нормальная таблица для раціональнаго выращиванія и откармливанія свиней, какъ на мясо, такъ и на шпикъ.

Составлена ветеринарнымъ врачемъ **С. Т. Нейштаубе.**

				Вѣсъ.				
Выращеніе.	1-й пер.	—1½—3 м.	отъ 1½—2 м от. отъ мат.	12—15—	½—1 ф. ячменя.			
	2-й „	— 3 „ „	„ „ „	25—35	1 ф. яч.	½ ф. ржи	½ ф. г.	Пр. кор. 45 д.
	3-й „	— 4 „ „	„ „ „	— 42	1½ „	1 „	„ ½ „ „	„ „ 30 „
	4-й „	— 5 „ „	„ „ „	— 60	2 „	1 „	„ 1 „ „	„ „ 30 „
	5-й „	— 6 „ „	„ „ „	— 90	2½ „	1¼ „	„ 1 „ „	„ „ 36 „
	6-й „	— 7 „ „	„ „ „	—120	3 „	2 „	„ 1 „ „	„ „ 30 „
	7-й „	— 8 „ „	„ „ „	—150	4 „	2 „	„ 1½ „ „	„ „ 25 „
Откар.	8-й „	— 9 „ „	„ „ „	—180	4 „	1 „	„ 1 „ „	„ „ 20 „
	9-й „	— 10 „ „	„ „ „	—210	4½ „	1 „	„ 1 „ „	„ „ 25 „
	10-й „	— 11 „ „	„ „ „	—240				
				6 пуд.				

Если къ вышеописанному зерновому корму прибавлять снятого молока или пахтаньи (сыворотки) имѣющихся почти въ каждомъ хозяйствѣ, а равно необходимо прибавлять корнеплодовъ, особенно картофелю и свеклы—также въ вареномъ видѣ, то кормленіе будетъ считаться *образцово-раціональнымъ* и оплатится съ большимъ барышемъ. Молоко необходимо прибавлять въ кормъ по меньшей мѣрѣ $^1/_4$ - $^1/_2$ бутылки въ день на каждый пудъ живого вѣса; свеклы и картофеля по ровной части: по $^1/_2$ фунта каждаго на 1 пудъ живого вѣса въ день; ихъ начинаютъ давать съ третьяго мѣсяца возраста; при откармливаніи свиней на сало, корнеплодъ можно увеличить вдвое.

Изъ вышеприведенной таблицы ясно видно, что при раціональномъ кормленіи свиней имѣются два главныхъ періода; *періодъ выращиванія*, продолжающійся до 8-ми мѣсячнаго возраста свиньи и во время котораго въ организмѣ происходитъ главнымъ образомъ отложеніе и образованіе мяса и другихъ тканей и *періодъ откармливанія*, начинающагося отъ 8-ми мѣсячнаго возраста и продолжающагося до 3 и болѣе лѣтъ. Хотя въ таблицѣ показано только до 11 мѣсяцевъ возраста, но это сдѣлано лишь потому, что желательно было показать достиженіе вѣса до 6 пуд., какъ необходимая норма для малосольной свинины, отправляемой за-границу въ половинкахъ — Bason.

Цѣлесообразность въ устройствѣ свиного хлѣба настолько же необходимо для успѣшнаго развитія и откармливанія свиней, какъ необходима она при устройствѣ помѣщеній и для прочихъ нашихъ домашнихъ животныхъ.

На это условіе хорошаго успѣха въ свиноводствѣ, къ сожалѣнію, обращаютъ еще очень мало вниманія, находя изъ ложнаго представленія, что свинья будто

бы менѣе любитъ опрятность и потому менѣе нуждается въ ней, чѣмъ прочія наши домашнія животныя, и что будто бы онѣ грубѣе ихъ и потому не столь впечатлительны къ перемѣнамъ температуры, зависящихъ отъ дурного устройства хлѣва.

Хотя и нельзя не признать, что свойственная свиньѣ толстая кожа дѣлаетъ ее вообще менѣе впечатлительною къ холоду, въ особенности тогда, когда она покрыта щетиною, однако все-таки извѣствая равномѣрность въ температурѣ всегда необходима для успѣшнаго тѣлеснаго развитія животнаго и притомъ необходима тѣмъ болѣе, чѣмъ тоньше дѣлается кожа, отъ облагораживанія и скрещиванія съ тонкокожими иностранными породами свиней и чѣмъ болѣе вмѣстѣ съ тѣмъ, ослабляется защита щетиною.

Поэтому то облагороженныя свиньи болѣе требовательны относительно равномѣрности въ теплотѣ въ зимніе мѣсяцы, а особенно въ молодомъ возрастѣ. Почти вовсе безъ щетины рождающіеся поросята даже очень впечатлительны къ холоду и нерѣдко погибаютъ именно отъ недостатка теплоты; поэтому, если хлѣвы плохи и холодны, то почти невозможно воспитать поросятъ, родившихся въ холодные мѣсяцы.

При взрослыхъ, а также и откармливаемыхъ свиньяхъ также нельзя не заботиться о поддержаніи извѣстной температуры, потому что при соотвѣтствующей животнымъ температурѣ имъ удобнѣе, и они требуютъ менѣе корма для развитія необходимой тѣлесной теплоты; а этотъ расходъ тѣмъ въ большемъ количествѣ внутренней теплоты нуждается животное для уравновѣшиванія дѣйствующихъ на тѣло извнѣ холодной температуры.

Однако, и слишкомъ высокая температура можетъ быть обременительна, а въ лѣтнее время при откармливаніи даже и опасна; поэтому слѣдуетъ заботить-

ся, чтобы въ хлѣву въ теченіи лѣта было достаточно прохладно, а въ теченіи зимы достаточно тепло. Для достиженія этого, массивно построенные хлѣва съ толстыми каменными стѣнами будутъ наилучшіе, такъ какъ внутренняя температура въ нихъ всего менѣе зависитъ отъ внѣшней.

Такъ какъ изъ тѣла животнаго выдѣляется въ видѣ испарины много воды, да, кромѣ того, испаряется много той воды, которая употребляется на чистку хлѣва, то очевидно необходимо заботиться о достаточной вентиляціи. Для этого устраиваютъ въ достаточномъ числѣ трубы, пропускаемыя черезъ потолокъ и крышу хлѣва. А также дѣлаютъ отверстія и въ боковыхъ стѣнахъ хлѣва. О чистотѣ и вообще объ опрятномъ содержаніи хлѣва мы уже говорили выше. Сухое логовище существенно необходимо при разведеніи всѣхъ свиней, преимущественно же оно необходимо для молодыхъ животныхъ, такъ какъ они обыкновенно гибнутъ въ сыромъ и холодномъ хлѣву.

Даже взрослыя свиньи страдаютъ отъ нечистоты хлѣва и подвергаются нѣкоторымъ болѣзнямъ, изъ коихъ къ наичаще встрѣчающихся слѣдуетъ причислить вошъ и выпаденіе щетины. Свиная вошь есть самый обыкновенный бичъ свиней, содержимыхъ въ неопрятныхъ хлѣвахъ или вообще худо содержимыхъ. Если завелись вши, то свинья всегда спадаетъ съ тѣла. Вошь эта болѣе распространяется по головѣ, за ушами, на шеѣ и на щетинистомъ хребтѣ на спинѣ и большею частью встрѣчается у густоволосистыхъ свиней. Вши эти легко исчезаютъ — стоитъ только чаще мыть и чесать животное и доставлять ему сухое и опрятное логовище.

Выпаденіе или гниль щетины много хуже вши, она проявляется въ связи съ внутренними болѣзнями Болѣзнь эта обнаруживается легкимъ освобожденіемъ

и выпаденіемъ щетины, на корнѣ которой находится капелька черноватой крови, а также и менѣе плотною, часто синевато-красными пятнами отсвѣчивающеюся, кожею. Въ данномъ случаѣ необходимо прибѣгать къ помощи врача, но болѣе всего надо позаботиться объ устраненіи причинъ—содержанія въ грязномъ хлѣву при недостаточномъ къ тому же питаніи.

Для того, чтобы дать стокъ нечистотамъ хлѣва, полъ слѣдуетъ дѣлать съ уклономъ и покрывать его цементомъ. Боковыя стѣны хлѣва лучше всего дѣлать безъ деревянныхъ столбовъ и выкладывать ихъ изъ кирпича на цементѣ, чтобы не гнили, потому что дерево легко гніетъ, а досчатыя стѣны представляютъ убѣжище для крысъ. Кормовыя корыта также слѣдуетъ дѣлать изъ обожженной каменной массы на цементѣ, таковыя корыта очень прочны и въ нихъ не такъ скоро закисаетъ кормъ, какъ въ деревянныхъ корытахъ.

Хлѣвъ для откармливанія долженъ быть отдѣленъ отъ хлѣва для племенныхъ животныхъ, чтобы поставленныя на откормъ животныя не были обезпокоиваемы шумомъ молодыхъ поросятъ, такъ какъ откармливаемое животное, послѣ ѣды, должно пользоваться покоемъ. Поэтому лучше всего будетъ, если кухню, гдѣ приготовляется кормъ, помѣстить въ серединѣ хлѣва и съ одной стороны ея устроить хлѣвъ для откармливаемаго скота, а съ другой для племеннаго.

Нельзя также обойтись безъ просторнаго, обнесеннаго заборомъ или каменной стѣною большого двора, на которомъ могли бы прогуливаться племенныя свиньи. Если они не гоняются въ поле, то дѣлаютъ большое водовмѣстилище, въ которомъ могли бы валяться и купаться свиньи въ жаркое время. Въ лѣтнюю пору болѣе взрослыя племенныя свиньи мо-

гутъ оставатся на дворѣ всю ночь, чтобы воздухъ въ хлѣву не былъ очень спертъ. Если воздухъ будетъ спертъ, то могутъ появиться многія болѣзни; такъ напр. тифозное воспаленіе кишекъ, обыкновенно вызываемое свиною чумою. При началѣ теплаго времени года нужно почаще окроплять хлѣвъ хлорной известью или разведенною карболовою кислотою. Хлѣвъ для племеннаго скота долженъ быть достаточно свѣтлымъ; хлѣвъ же для откормливанія скота, напротивъ, менѣе свѣтлымъ, потому что малый свѣтъ содѣйствуетъ покойному состоянію животнаго.

Для правильнаго свиноводства хотя и необходимъ хлѣвъ, т. е. свинарникъ, но по постройкѣ не требуетъ ни какихъ дорогихъ приспособленій, какъ въ предыдущихъ; можно ограничиться обыкновеннымъ сараемъ, сдѣланнымъ даже изъ вершковыхъ досокъ, плотно впущенныхъ въ столбы и покрытыхъ околотомъ на глинѣ съ обыкновеннымъ скатомъ, т. е. стропилою въ $^2/_3$ ширины зданія; внутри свинарника помостить полъ плотно въ закрой, съ наклономъ пола отъ боковыхъ стѣнъ къ его срединѣ, гдѣ долженъ проходить жолобъ для стока жидкостей изъ свинарника; кромѣ того жолобъ долженъ имѣть самостоятельный стокъ, опять таки къ срединѣ постройки въ длину ея, откуда, поворачиваясь, долженъ выходить наружу въ сборникъ жидкостей. Внутри свинарника соотвѣтственно пространству размѣстить станки, почти равныхъ размѣровъ (въ $4^1/_2$ и $5^1/_2$ аршинъ) и между станками оставить корридоръ въ $4^1/_2$ аршина шириной, по которому долженъ проходить вышеупомянутый сточный жолобъ. Корыта для корма должны быть размѣщены по одному корыту на два станка.

На зиму можно сдѣлать свинарникъ теплымъ, если снаружи стѣны его обшить матами, сдѣланными по

красноуфимскому способу, а сверхъ матовъ обмазать глиною, а на балки положить временный потолокъ изъ жердей, покрытыхъ такими же матами и соломой.

При большомъ производствѣ можно внутри свинарника проложить рельсы Дековилевской переносной дороги; эту дорогу провести отъ кухни, которая должна быть построена отдѣльно отъ свинарника, по крайней мѣрѣ, въ разстояніи 15 саженъ по плетневой обмазанной галлереѣ. Кухня съ продолженною отъ нея рельсовой галлерееею до свинарника дороги должны быть покрыты землею и дерномъ.

При свинарникѣ слѣдуетъ устроить большой дворъ. огороженный столбами и вершковыми досками, вышиною отъ 1½ до 2 аршинъ; этотъ дворъ разбить перегородками на нѣсколько маленькихъ двориковъ, для удобства при выгонѣ свиней на дворъ по партіямъ изъ станковъ. Свиней слѣдуетъ распредѣлить по станкамъ въ различныхъ количествахъ группами, въ зависимости отъ возраста и величины свиней, отъ 5 до 10 штукъ вмѣстѣ. Сначала для помѣщенія въ одинъ станокъ слѣдуетъ выбирать свиней одного вѣса; впрочемъ, такой подборъ возможенъ лишь при большой партіи и болѣе однородной породѣ: сдѣланный сначала по этимъ внѣшнимъ признакамъ, выборъ быстро уничтожается, такъ какъ въ теченіе откорма приходится отдѣлять свиней съ болѣе плохимъ питаніемъ и аппетитомъ отъ жадныхъ и быстрожирѣющихъ; черезъ-чуръ злыхъ отъ излишне-смирныхъ, размѣщая ихъ въ отдѣльные станки, по ихъ характеру. При этомъ слѣдуетъ замѣтить, что свиньи скоро привыкаютъ къ станкамъ и сами расходятся по назначеннымъ для нихъ помѣщеніямъ; если же какая свинья и попадетъ не въ свой станокъ, то ее оттуда выгоняютъ остальныя свиньи, замѣтивъ, что къ нимъ пришла чужая свинья; за ними приходится

слѣдить лишь въ первое время. Зато, за чистотой свинарника слѣдуетъ наблюдать очень строго, особенно за чистотою корытъ для корма; ихъ слѣдуетъ ежедневно вымывать, а послѣ каждой дачи корма остатки корма изъ корытъ отбирать.

Для ухода за свиньями слѣдуетъ назначить, по крайней мѣрѣ, двухъ постоянныхъ людей и къ нимъ въ помощь иногда додавать на цѣлый день или на время раздачи корма, одного полурабочаго мальчика; постоянные люди для ухода необходимы, чтобы они усвоились съ свинарникомъ и близко знали свиней по партіямъ, для различнаго ухода за каждою партіею и для знанія различныхъ дачъ корма по назначенію для каждой партіи свиней соотвѣтственно ихъ возрасту, живому вѣсу или характеру. Слѣдуетъ, однако, замѣтить, что трудно достигнуть вполнѣ правильныхъ дачъ корма и тщательнаго ухода за животными, такъ что, при откармливаніи болѣе или менѣе значительной партіи свиней, хозяинъ долженъ стараться достигнуть того, чтобы свиньи ежедневно получали назначенное имъ суточное количество корма и чтобы этотъ кормъ, отпущенный для свиней полностью, былъ приготовленъ надлежащимъ способомъ; конечно, лучше, если свиньи получаютъ корма нѣсколько болѣе того, сколько они могутъ съѣдать, нежели менѣе.

Остатки корма не должны оставаться въ корытахъ, такъ какъ остатки эти закисаютъ и, вслѣдствіе этого, могутъ портить свѣжія дачи корма, между тѣмъ, какъ эти же остатки можно отдать имѣющимся въ хозяйствѣ гуртовымъ (надворнымъ) свиньямъ, не назначеннымъ для откармливанія.

Спариваніе. Обыкновенные признаки похотливости состоянія свиней суть: свинья становится въ хлѣву непокойною, бѣгаетъ въ немъ туда и сюда, часто издаваемымъ хрюканіемъ заявляетъ желаніе выйти

изъ хлѣва, ѣстъ мало, часто приходитъ въ возбужденное состояніе, обнаруживающееся въ дикомъ видѣ и хриплыхъ крикахъ, при чемъ у матокъ и еще чаще у borовоvъ во время похотливаго состоянія появляется во рту пѣна. Половыя части при этомъ припухаютъ и краснѣютъ. Если находящаяся свинья въ похотѣ будетъ съ прочими свиньями въ хлѣву, то она надоѣдаетъ этимъ свиньямъ вскакиваніемъ и кусаніемъ ихъ, а при сильномъ обнаруживаніи половой страсти, остающейся безъ удовлетворенія, часто бываютъ случаи, что свинья наноситъ сожительствующимъ съ нею свиньямъ раны, опасныя для жизни послѣднихъ.

Свиньи спариваются только два раза въ годъ—вотъ общепринятый способъ: въ мартѣ мѣсяцѣ и октябрѣ,—тогда приплодъ получается крѣпкій и здоровый въ августѣ и февралѣ.

При разведеніи свиней маткамъ, т. е. подсвинкамъ, даютъ кабана (краха) не ранѣе 8-ми мѣсячнаго возраста (нашимъ, чисто русскимъ породамъ не слѣдуетъ подпускать кабана (краха) ранѣе 10—12 мѣсяцевъ, тогда и приплодъ будетъ крѣпче и лучше), а кабанъ долженъ быть не моложе 10—12 мѣсяцевъ, при чемъ для сохраненія всѣхъ будущихъ поколѣній кабану даютъ первую матку въ вышеозначенномъ возрастѣ, спустя двѣ недѣли даютъ ему вторую, спустя недѣлю третью, затѣмъ въ недѣлю два раза, потомъ три раза, четыре раза и проч. и наконецъ ежедневно по одному разу, но болѣе не слѣдуетъ. При такомъ способѣ не будутъ истощаться сами производители, а вслѣдствіе этого не будутъ слабѣть и послѣдующія поколѣнія.

Слученныя матки послѣ случки проводятся нѣсколько, а затѣмъ ихъ отводятъ въ отдѣльный хлѣвъ, гдѣ спеціально держатъ только подобныхъ матокъ. Время случки, какъ и имена производителей, необ-

ходимо вносить въ особую книгу, чтобы, во-первыхъ знать время наступленія родовъ, а во-вторыхъ, чтобы знать происхожденіе приплодовъ и послѣдующихъ поколѣній, благодаря чему устраняется скрещиваніе въ близкомъ родствѣ. Хлѣвъ для супородныхъ свиней долженъ быть достаточно великъ и съ сухимъ логовищемъ, дабы животныя не принуждены были тѣсниться. Если хлѣвъ большой, то въ немъ можно задавать и кормъ, въ противномъ случаѣ лучше это производить внѣ хлѣва. Если позволяетъ погода, то супородныя свиньи должны быть по возможности часто выпускаемы на свободу, что очень полезно при беременности. Если хорошая, сухая и теплая погода, то ихъ можно оставлять въ лѣтніе мѣсяцы и ночью на дворѣ. Когда беременность разовьется настолько, что сдѣлается замѣтною для глаза, что бываетъ на третьемъ мѣсяцѣ, то свинья становится неповоротною и охотно по долгу лежитъ на своемъ логовищѣ и тогда должна оберегаться отъ тѣлесныхъ напряженій. Матки во время ихъ беременности не должны выгоняться на паству, а больше должны находиться на дворѣ и въ хлѣву.

Нѣтъ нужды особенно заботиться объ обильномъ питаніи супородной свиньи. Ихъ слѣдуетъ поудерживать въ умѣренно упитанномъ состояніи и избѣгать слишкомъ сильнаго кормленія, такъ какъ отъ этого матки жирѣютъ и отъ послѣдняго страдаетъ развитіе плода. Но съ другой стороны, не слѣдуетъ кормить очень скудно, такъ какъ отъ этого бываетъ мало молока.

Примѣрно за двѣ недѣли до родовъ свинья должна быть переведена въ отдѣльный хлѣвъ, достаточно обширный, сухой и съ чистой подстилкой изъ соломы. Въ эти послѣдніе 14 дней кормъ долженъ состоять изъ питательной и легко периваривамой пищи, для чего хорошо давать различные отбросы отъ мо-

лочнаго хозяйства, водянистое пойло вареннаго картофеля и ячменной дробы.

Поросеніе. При правильной беременности, въ концѣ ея свинья-матка, дня за 3—4 уже обнаруживаетъ признаки приближающагося поросенія, а именно— отвисаніемъ брюха, наполненіемъ вымени, напуханіемъ петли и впаденіемъ боковыхъ частей кресца. Незадолго до родовъ свинья-матка становится безпокойною, вырываетъ себѣ въ подстилкѣ углубленіе, то ложится, то снова встаетъ, и обнаруживаетъ потуги. Въ моментъ родовъ матка ложится распростертою на бокъ и обнаруживаетъ усиліе потугъ, вслѣдствіе чего вытѣсняется наружу ближе всего къ петлѣ лежащій поросенокъ. Послѣ рожденія перваго поросенка матка нѣсколько минутъ остается въ покоѣ, чтобы подкрѣпить себя для напряженія при дальнѣйшихъ родахъ, и подобнымъ же образомъ послѣ каждаго промежутка въ нѣсколько минутъ рождаются остальные поросята. Послѣдъ тотчасъ же долженъ быть удаленъ изъ хлѣва, такъ какъ свинья имѣетъ наклонность его поѣдать, а это можетъ служить поводомъ къ пожиранію поросятъ; такъ равно удаляютъ немедленно по той же причинѣ и мертворожденныхъ поросятъ.

Во время кормленія грудью поросятъ, матери даютъ по возможности простой, легко перевариваемый, но и достаточно питательный кормъ, способный поддерживать въ хорошемъ состояніи процессъ выдѣленія молока, обезпечивающій хорошія и благотворныя свойства послѣдняго. При этомъ очень вредно давать кислый кормъ, барду изъ картофеля; гораздо лучше давать картофель вареный, свеклу или морковь, рѣзанный зеленной кормъ, клеверъ или люцерну съ прибавкою овсяной или ячменной муки и отбросовъ отъ молочнаго хозяйства. Кормъ маткѣ надо давать болѣе частый, чѣмъ это дѣлается при

обыкновенномъ кормленіи и давать малыми порціями, чтобы животное не обремѣняло своего желудка. Когда поросятамъ исполнится 2—3дня, то свинью не слѣдуетъ уже кормить въ хлѣву, но на кормовомъ дворикѣ, и не вмѣстѣ съ поросятами, а одну, чтобы поросята не имѣли возможности съѣдать остающіяся въ корытѣ изъ остатковъ корма кислоты, столь вредныя для поросятъ. Ни въ какомъ случаѣ кормъ не долженъ быть тяжелъ, т. е. слишкомъ богатъ содержащими азотъ-питательными веществами и задавать его не въ видѣ слишкомъ густого пойла, чтобы не вызвать несваренія пищи и чтобы молоко не сдѣлалось черезъ-чуръ питательнымъ для поросятъ.

Когда поросята подростутъ и будутъ нуждаться для своего питанія въ большихъ количествахъ молока, слѣдуетъ сдѣлать кормъ для матки болѣе питательнымъ, прибавивъ овсяной или ячменной муки, или снятаго молока. Обыкновенно дѣлаютъ это, когда поросята достигнутъ 2—3 недѣль возраста. Въ это же время очень полезнымъ становится выпускать на свободу для прогулки поросятъ. Когда у поросятъ появится наклонность къ корму, то онъ имъ и дается, но не въ хлѣвѣ, чтобы кормъ этотъ не могла поѣсть свинья. Пропорція дачи корма и его составъ описанъ нами выше. Но ни въ какомъ случаѣ, пока поросята еще пользуются молокомъ матери, не слѣдуетъ давать имъ снятаго молока, такъ какъ отъ этого обыкновенно у поросятъ является поносъ.

Обыкновенно поросята остаются при матери, пока они не привыкнутъ сколько-нибудь къ ѣдѣ. При правильномъ содержаніи, они привыкаютъ, когда достигнутъ 5—6 недѣльнаго возраста. Обыкновенно, въ видахъ сбереженія здоровья свиньи-матки, *отсаживаніе*, т. е. отнятіе поросятъ отъ груди матери надо производить не вдругъ, а постепенно по одному поросенку въ день.

Пока свинья кормитъ поросятъ, она обыкновенно не приходитъ въ половое возбужденіе. Однако у хорошо кормленыхъ и не очень молочныхъ свиней-матокъ бываетъ, что похоть появляется уже черезъ четыре недѣли послѣ поросенія. Если это случится, то поросятъ должно отнять отъ матери немедленно, такъ какъ при этомъ поросята получаютъ сильный поносъ, тощаютъ и всѣ погибаютъ. Отъ таковыхъ свиней почти никогда не можетъ быть хорошихъ поросятъ, а потому ихъ лучше не пускать на племя, а откормить и убить.

Отниманіе поросятъ отъ матери, т. е. отсаживаніе, дѣлается положительно безъ всякаго вреда для самой матери. Поросята 5—6 недѣльнаго возраста уже настолько самостоятельны, что часто и сами удаляются отъ матери и сами отыскиваютъ себѣ пищу, въ чемъ имъ запрещать не слѣдуетъ. Если у свиньи-матки, послѣ отнятія поросятъ вслѣдствіе избытка молока, очень сильно напухаетъ вымя, то слѣдуетъ его раза 2—3 въ день сдоить и обмыть водкой, вслѣдствіе чего опухоль въ 2—3 дня пропадаетъ. Очень ссосанныя и отощавшія свиньи-матки должны быть хорошо кормлены, и имъ нужно давать много покоя; слѣдовательно онѣ не должны быть выгоняемы въ поле.

Тѣ поросята, которые не предназначены для распространенія рода, должны быть *обязательно кострированы* въ шести недѣльномъ возрастѣ, а главное вниманіе при этомъ должно быть обращено на то, чтобъ эти поросята, по крайней мѣрѣ въ теченіи 12 часовъ до кострацiи, не получали никакого корма.

Во-первыхъ, тогда мясо этихъ свиней будетъ сочнѣе, а во-вторыхъ, онѣ тогда скорѣе откармливаются.

Никогда не слѣдуетъ оставлять свиньи въ возрастѣ отъ 2 — 5 мѣсяцевъ на произволъ судьбы, а

обязательно и безусловно слѣдуетъ поддерживать ея ростъ и силу зерновымъ кормомъ.

Одинъ изъ самыхъ первыхъ и извѣстнѣйшихъ англійскихъ свиноводовъ Спенсеръ, въ своемъ письмѣ объ уходѣ и кострацiи свиней, говоритъ между прочимъ слѣдующее:

„Для бойни особенно нужны цѣнныя свиньи, обладающія длиннымъ туловищемъ, тонкой и мягкой шеей и такими же бедрами, а также широкими, имѣющими форму квадрата, филейными частями. Одинаково и для сельскаго хозяина наиболѣе выгодно разведеніе свиней, обладающихъ такими особенностями, такъ какъ такія свиньи скороспѣлы“.

„Нѣтъ такого домашняго животнаго, которое могло бы такъ развиваться и рости само по себѣ, безъ особенныхъ заботъ и ухода, какъ свинья, если только исключить при этомъ ея молодой возрастъ, требующій нѣкоторой заботливости. Поросенокъ является на свѣтъ безъ всякой помощи человѣка, безъ всякаго его за этимъ присмотра, и первое время онъ живетъ и питается опять-таки безъ всякой человѣческой помощи—исключительно на молокѣ матери. Затѣмъ онъ начинаетъ кормиться изъ того же корыта, изъ котораго кормится и его мать.

О трихинахъ, находящихся въ свиномъ мясѣ. Возрастающій ввозъ въ Европу мяса американскихъ свиней неоднократно возбуждалъ опасенія въ иностранной печати. Поводомъ къ тому послужили нѣсколько случаевъ отравленія трихиной въ Барселонѣ и въ Ліонѣ.

Опасность для общественнаго здравія представляется тѣмъ труднѣе отвратимой, что неизвѣстны еще дѣйствительныя средства къ излеченію зараженныхъ трихиной субъектовъ. Франція поэтому первая начала принимать предосторожности противъ ввоза американскаго свиного мяса, потому что французскіе рынки переполнены этимъ мясомъ.

Помимо Франціи и въ Австріи правительство озаботилось вопросомъ о томъ, что предпринять въ виду распространенія тамъ мяса американскихъ свиней, которыя, какъ оказалось, откармливаются на мѣстѣ въ Америкѣ мертвой рыбой изъ рѣки Миссипи—и потомъ свиньи эти, зараженныя отъ такого злокачественнаго корма трихинами, идутъ на убой.

Въ 1881 главный гигіеническій совѣтъ высказался на запросъ венгерскаго правительства въ томъ смыслѣ, что необходимо самымъ рѣшительнымъ образомъ воспрепятствовать ввозу въ Австрію ветчины и сосисекъ американскаго приготовленія.

Прежде полагали, что трихина водится только въ кишкахъ и мускулахъ, но Ж. Шатенъ, въ Парижѣ, открылъ присутствіе этихъ паразитовъ въ свиномъ жирѣ, не только въ маленькихъ жировыхъ частицахъ, лежащихъ между пучкомъ мускуловъ, но и въ самостоятельныхъ жировыхъ частяхъ въ *салѣ*. Открытіе это весьма интересно не только по отношенію къ наукѣ о животныхъ паразитахъ, но и по отношенію къ трихинной болѣзни. Разсматривая этихъ червей, живущихъ въ жирѣ, Шатенъ замѣтилъ, что они, по большей части, не прростаютъ къ сосѣднимъ тканямъ, а живутъ вполнѣ самостоятельно.

При опытахъ нашли, что животныя, которыхъ кормили зараженнымъ трихинами жиромъ, не представляли никакихъ болѣзненныхъ симптомовъ, тогда какъ, при употребленіи зараженнаго трихинами мяса, животныя заболѣвали и уже умирали отъ трихины.

Изъ вышесказаннаго видно, какъ опасны злоупотребленія кормителей свиней, употребляющихъ для своекорыстія и дешевизны злокачественныхъ кормовъ, состоящихъ не разъ изъ мертвой конины, крысъ и другихъ вонючихъ веществъ, падали, помойныхъ и мусорныхъ отбросовъ гнили, дающихъ

при убѣ такихъ откормленныхъ свиней свиные продукты, зараженные трихинами, вредные и опасные для здоровья и жизни людей ихъ употребляющихъ въ пищу.

При этомъ всегда слѣдуетъ имѣть въ виду, что бактеріологическія учрежденія для микроскопическаго изслѣдованія трихинъ въ свиныхъ продуктахъ существуютъ у насъ только въ значительныхъ городахъ, провинціальныя же мѣстности въ этомъ отношеніи—представлены на произволъ сами себѣ, а потому вопросъ о трихинахъ, которымъ заинтересовался весь міръ, слѣдовало бы поставить на болѣе здоровой почвѣ, тѣмъ болѣе, что у насъ откормомъ и убоемъ свиней можетъ заниматься по своему произволу каждый, всегда и повсемѣстно, безъ всякаго за этимъ контроля.

Этимъ промысломъ у насъ каждому вольно заниматься по своему понятію и обычаю. Кто не знаетъ, что въ провинціи многіе, по обыкновенію очень часто, отпускаютъ своихъ свиней на волю безъ присмотра, которыя шныряютъ повсюду и чѣмъ попало питаются? Отъ злополучія такихъ непрошеныхъ свиноводовъ и бойцовъ такихъ свиней, съ заготовленными продуктами съ трихинами, безъ медицинскаго контроля, могутъ быть у насъ гарантированы, случайно конечно по своимъ вѣрованіямъ, только евреи и магометане. Да и христіанамъ слѣдовало бы наконецъ остерегаться безконтрольныхъ свиныхъ продуктовъ, опасныхъ для жизни ихъ потребителей.

Болѣзнь *трихинозъ* вызывается употребленіемъ въ пищу продуктовъ, приготовляемыхъ изъ свиного мяса.

Въ свиномъ мясѣ трихины заключены въ сумкахъ, но въ желудкѣ сумки растворяются желудочнымъ сокомъ, трихины освобождаются и переходятъ въ кишки, гдѣ производятъ многочисленное новое потомство; трихины—матери выводятся вонъ съ испражне-

ніями, а моловыя трихины проникаютъ черезъ стѣнки кишекъ внутрь тѣла и пробираются въ различныя мышцы, частію сами, частію же разносятся кровеносными или лимфатическими сосудами. Въ мышцахъ трихины окружаются сумками и уже здѣсь остаются. Если человѣкъ поѣлъ зараженной трихинами свинины, ветчины, колбасы или солонины, то спустя нѣсколько дней у него является ознобъ, жаръ, тошнота, потеря аппетита, обложеніе языка, дурной вкусъ и запахъ изо рта, затѣмъ рвота и поносъ, которые иногда усиливаются до того, что напоминаютъ холеру. Съ переселеніемъ трихинъ въ мышцы появляются жестокія боли въ мышцахъ, судурожныя сведенія конечностей, затрудненное глотаніе, вслѣдствіе зараженія трихинами глотательныхъ мыщцъ, затруднительная подвижность глазъ, одышка вслѣдствіе заболѣванія дыхательныхъ мышцъ, хриплый голосъ отъ пораженія гортанныхъ мыщцъ, наконецъ, отеки вѣкъ и конечностей; въ то же время больной сильно горитъ, плохо спитъ, иногда бредитъ; характерны также обильные поты. Иногда наблюдаются приступы сердцебіенія, кровотеченія изъ носа, крапивная сыпь на тѣлѣ.

Предупредительныя мѣры. Обязательный осмотръ мяса ветеринарами не вполнѣ гарантируетъ отъ зараженія, такъ какъ иногда въ мясѣ такъ мало трихинъ, что онѣ могутъ быть просмотрѣны даже при тщательномъ микроскопическомъ изслѣдованіи. Лучше всего поэтому не ѣсть вовсе плохо вареной свинины, ветчину употреблять только вареную. Если же случится поѣсть подозрительнаго мяса, то принять немедленно слабительнаго, въ должномъ количествѣ касторки.

Лѣченіе: вначалѣ слабительное, именно каломель (по 8 гранъ, черезъ 2 часа до дѣйствія); если же трихины уже поселились въ мышцахъ, то лѣченіе

безсильно. Для облегченія — тепловатыя ванны, морфій подъ кожу противъ болей, атропинъ противъ потовъ и т. п.

ГЛАВА III.

Убой свиней и общая подготовка свиного мяса.

Передъ убоемъ животное не должно быть въ возбужденномъ состояніи, потому что возбужденіе влечетъ за собою разложеніе въ мясѣ тканей. Поэтому въ теченіи 15—20 часовъ передъ убоемъ предоставляютъ свиней совершенному покою, лишаютъ ихъ корма и даютъ только свѣжую воду.

По возможности полнѣйшее кровоистеченіе необходимо въ видахъ сохраненія мяса, такъ какъ кровь болѣе другихъ соковъ предрасположена къ разложенію.

Внезапный убой животнаго имѣетъ большое вліяніе на прочность мяса. Въ большихъ убойныхъ Гамбурга убиваніе производятъ въ то время, когда жизненная дѣятельность животныхъ упадаетъ до минимума, именно ночью отъ 1—3 часовъ. Точно также и въ Цинтинноти при помощи особаго приспособленія сразу и внезапно подхватываютъ животное, убиваютъ и затѣмъ погружаютъ въ горячую воду. Этотъ способъ мотивируется тѣмъ, что въ покойномъ состояніи мускулы свободны отъ кислотъ и реагируютъ щелочно; напротивъ, при всякаго рода движеніи развивается кислота, подобно той, которая образуется мало-по-малу послѣ смерти животнаго при процессѣ разложенія. Чѣмъ тяжелѣе была предсмертная борьба, тѣмъ болѣе разовьется кислотъ и тѣмъ скорѣе впослѣдствіи наступитъ въ мясѣ разложеніе. Напротивъ, кислота послѣ убіенія образуется

тѣмъ медленнѣе, чѣмъ совершеннѣе свернулись бѣлковыя вещества.

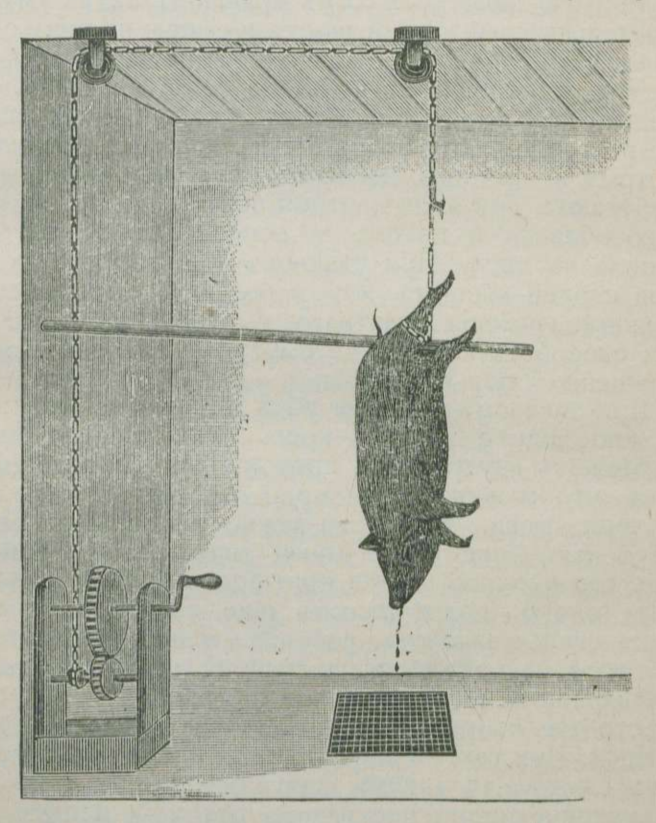
Высокая температура благопріятствуетъ разложенію, низкая замедляетъ его; поэтому лучше производить убой въ холодную погоду и давать убитымъ животнымъ совершенно остыть, прежде чѣмъ приступаютъ въ разсѣченію; мѣсто для храненія должно быть не выше 8⁰ по Реомюру, но ниже еще лучше.

У насъ въ Россіи убиваютъ свиней въ лежачемъ положеніи. Боецъ валитъ свинью на постланный соломою полъ и закалываетъ ее въ горло, послѣ чего выжидаетъ время пока животное перестанетъ биться.

Въ Англіи въ лежачемъ положеніи закалываютъ только тѣхъ свиней, которыя не предназначаются солкѣ, а идутъ лишь на продажу въ свѣжемъ видѣ. При чемъ поступаютъ такъ: свиней загоняютъ въ загородку, куда входятъ два бойца, изъ которыхъ одинъ вооруженъ длиннымъ и узкимъ ножемъ, а другой деревянной колотушкой съ длинной ручкой; послѣдній, ударомъ колотушки между глазъ, оглушаетъ одну свинью за другой, а другой боецъ слѣдомъ за нимъ перерѣзываетъ горло у упавшихъ. Оглушеніе передъ закалываніемъ облегчаетъ работу тѣмъ, что не приходится гоняться за каждой свиньей и ждать пока она перестанетъ биться, а также позволяетъ вѣрнѣе направить ножъ. Такимъ способомъ убиваются свиньи на главныхъ бойняхъ Лондона при рынкѣ живого скота. Такой же способъ убоя практикуется и во Франціи.

Но когда свиньи предназначаются для посолки, то онѣ въ Англіи, а также въ Германіи, Америкѣ и Швеціи закалываются исключительно въ висячемъ положеніи, что дѣлается такъ: въ опредѣленномъ для этой цѣли мѣстѣ дѣлается загородка, куда загоняютъ свиней, предназначенныхъ для убоя. Вблизи ея установлена лебедка, вращеніемъ колеса которой

можетъ быть поднимаема и опускаема по блокамъ цѣпь, на концѣ которой имѣется крючекъ. Для подвѣшиванія свиньи служитъ цѣпь съ крючкомъ на концѣ. (Фиг. 1), прикрѣпленная къ желѣзному стерж-



Фиг. 1.

ню съ двумя крюками: однимъ большимъ, а другимъ меньшимъ. Этою цѣпью при помощи крючка захле-

стываютъ заднюю ногу свиньи, и свободнымъ крючкомъ (большимъ) задѣваютъ за висячія на цѣпи крюкъ, на которомъ и поднимаютъ свинью на воздухъ, вращая колесо лебедки. Когда животное поднято на извѣстную высоту, малымъ крючкомъ задѣваютъ за продольный наклонный шестъ и свинья по нему сдвигается къ рабочему, стоящему тутъ же, возлѣ рѣшетки, вдѣланной въ полъ для стека крови; и какъ только свинья перестанетъ биться, рабочій закалываетъ ее въ горло. При этомъ боецъ направляетъ узкій и острый ножъ такъ, чтобы попасть въ яремную вену; избѣгаютъ при этомъ, чтобы ножъ прошелъ въ грудную область и потомъ въ сердце, или же глубоко ушелъ въ мясо При удачномъ ударѣ кровь широкой струей хлещетъ изъ небольшой раны и судорожныя движенія животнаго, быстро прекращающіяся, способствуютъ болѣе быстрому и полному освобожденію туши отъ крови.

При таковомъ способѣ убоя имѣется въ виду какъ можно полнѣе удалить кровь изъ мяса, почему и избѣгаютъ внутреннихъ кровоизліяній и предпочитаютъ, чтобы животное умерло отъ возможно полной потери крови, что очень важно при соленіи мяса, такъ какъ присутствіе крови значительно уменьшаетъ его прочность. Для еще болѣе вытеканія крови изъ головы, подрѣзываютъ еще носъ. Послѣ того какъ свинья заколота, рабочій отодвигаетъ ее и она катится на крюкѣ по наклонному шесту далѣе къ палильной печи или къ чану съ горячей водой, а на мѣсто ея къ рабочему подкатывается новая живая свинья. При такомъ способѣ убоя смерть наступаетъ отъ 1,5 до 2,15 минутъ, при убоѣ же въ лежачемъ положеніи смерть наступаетъ отъ 3—4 минутъ.

Послѣ убоя свинья *опаливается* или *ошпаривается*. Для потребленія въ свѣжемъ, не соленомъ видѣ, свиньи въ Англіи исключительно ошпариваются, такъ

какъ этимъ способомъ лучше всего кожа очищается отъ щетины; для соленія предпочитаютъ послѣ ошпариванія еще опалить свиную тушу и тѣмъ удалить избытокъ влаги изъ мяса и поджарить слегка кожу, что бы придать ей буроватый цвѣтъ и сдѣлать сало болѣе вкуснымъ, что особенно цѣнится англичанами. Въ нѣкоторыхъ же англійскихъ сольняхъ (а равно и у насъ въ Малороссіи) ограничиваются только однимъ опаливаніемъ. Хотя при этомъ остаются на кожѣ небольшіе остатки щетины, но зато при опаливаніи его кожа бываетъ всегда мягкая (чѣмъ между прочимъ и отличается малороссійское сало отъ польскаго, нѣмецкаго и пр.) и эти щетинистые остатки нисколько не вліяютъ на достоинства при остальныхъ хорошихъ качествахъ свинины. Передъ опаливыніемъ или ошпариваніемъ, если имѣется хорошая щетина, то ее необходимо выдернуть, такъ какъ она имѣетъ въ промышленности большое примѣненіе и цѣнится довольно дорого.

Что касается до самого процесса опаливанія, то оно какъ у насъ въ Россіи, такъ и во Франціи, Германіи и др. странахъ, дѣлается очень просто: свинья или свиньи кладутся на землю и посыпаются слоемъ соломы, которая зажигается; когда опаленъ одинъ бокъ туши, то ее переворачиваютъ и повторяютъ операцію. Хотя при такомъ способѣ опаливанія и можно достичь хорошихъ результатовъ, но онъ очень медленый и требуетъ навыка.

У насъ въ гор. Козловѣ способъ опаливанія практикуется такъ: вырываютъ въ землѣ длинный ровъ, который съ обоихъ боковъ выкладываютъ кирпичемъ, тутъ разводятъ огонь изъ дровъ, а сверху кладутъ свинью на поперечную перекладину изъ сырого дерева, на которомъ ее время отъ времени и поворачиваютъ, чтобы всѣ части равномѣрно подверглись дѣйствію пламени. Для удобства поворачиванія всѣ

ноги соединяются между собою узкой желѣзной полосой, заостренные концы которой продѣты черезъ сухожилія переднихъ и заднихъ ногъ; послѣ этого между соединенными такимъ образомъ ногами продѣвается шестъ, при помощи котораго рабочій поворачиваетъ свинью надъ пламенемъ. При таковомъ способѣ паленія каждая свинья опаливается въ 5—6 минутъ, чего нельзя сдѣлать при опаливаніи соломой, о которомъ мы говорили выше.

На крупныхъ промышленныхъ сольняхъ въ Англіи, Германіи, Швеціи, Америкѣ и Даніи, опаливаніе свиней производится въ особаго образа печахъ, снабженныхъ различными механическими приспособленіями, облегчающими и ускоряющими трудъ рабочихъ. Печи эти описывать мы не станемъ, такъ какъ настоящее сочиненіе имѣетъ цѣлью показать производство въ сравнительно небольшомъ размѣрѣ; но если бы кто пожелалъ съ этими печами ознакомиться, то можемъ рекомендовать описаніе г. Крюкова, которое помѣщено имъ въ Земледѣльческой Газетѣ 1887 г. № 38 стр. 750 и 751 Фиг. 63, а также въ прекрасномъ сочиненіи г. И. В. Рябинина „Продукты свиноводства“ стр. 135, 136, 137.

Ошпариваніе понятно, гораздо чище освобождаетъ тушу отъ щетины, но шпариная свинина всегда бываетъ мягче, чѣмъ паленая и легко можетъ быть отличаема отъ послѣдней. Въ небольшихъ свиныхъ бойняхъ ошпариваніе производится или въ круглыхъ чанахъ или кадкахъ, куда по мѣрѣ надобности подливается горячая вода; въ большихъ бойняхъ ошпариваніе производится въ спеціальныхъ цистерняхъ съ постояннымъ нагрѣваніемъ, которое производится при помощи топки снизу цистерны или при помощи пара.

Готовая, выпотрошенная туша передвигается послѣ этого къ рабочему, который разрѣзаетъ тушу вдоль

спины; ежели разрѣзается по срединѣ линіи до позвонковъ, причемъ правая и лѣвая половинки разрѣза начисто отдѣляются отъ остистыхъ отросковъ (позвонки); особенной ловкостью считается при этой операціи, когда рабочій не оставитъ на позвонкѣ ни одного куска мяса, для чего нужно держать ножъ нѣсколько косо, плотно придавляя его къ кожистымъ отросткамъ. Разрѣзаніе спины должно быть произведено въ тотъ же день, когда свинья убита, иначе, когда мясо остынетъ и отвердѣетъ, трудно будетъ раздвигать края разрѣза; послѣ того какъ разрѣзана спина, отрѣзается отъ туши и голова, что дѣлаютъ такъ: чтобы не задерживать работы, то послѣ потрошенія разрѣзаютъ спину и вѣшаютъ тушу въ охладительную камеру, а на другой уже день, когда туша остынетъ, отрѣзаютъ голову; если же находятъ удобнымъ отрѣзать головы отъ туши въ тотъ же день, когда свиньи убиты то даютъ тушамъ остыть часа 2 — 3 для того, чтобы легче было рѣзать потомъ не очень мягкое мясо и чтобы разрѣзъ былъ ровнѣе. Туша съ разрѣзами спины и отрѣзами головы вѣшается до другого дня въ прохладительную камеру, въ которой поддерживается температура около 0° R, и даже ниже. Здѣсь парныя туши остываютъ, причемъ мясо должно, для удобства разрѣзки и обдѣлки, получать извѣстную плотность и вполнѣ остыть, что очень важно для прочности сохраненія при солкѣ.

Остываніе парныхъ тушъ должно производиться съ большимъ вниманіемъ. Помѣщеніе для остыванія должно всегда имѣть температуру вышепоказанную. Туши при развѣшиваніи ихъ не должны плотно соприкасаться другъ къ другу; это нужно для того, чтобы достигнуть равномѣрной циркуляціи воздуха, при которомъ остываніе тушъ производится равномѣрнѣе и совершеннѣе. Въ случаѣ невозможности

урегулировать температуру помѣщенія до надлежащаго уровня, части мяса, подлежащія разсольной посолкѣ, должны быть вымочены предварительно въ ледяной водѣ въ теченіи 6—7 часовъ для того, чтобы мясо подверглось полному остыванію. Впрочемъ этотъ способъ хотя и рекомендуется нѣкоторыми, но мы противъ него, такъ какъ имѣли случаи на опытахъ убѣдиться, что мясо послѣ вымагиванія дѣлалось мало вкуснымъ и даже совсѣмъ безвкуснымъ. Охлажденіе не цѣлыми тушами, а въ видѣ отдѣльныхъ половинокъ, для ускоренія и для болѣе полнаго остыванія нѣкоторыми сольнями практикуются сплошь и рядомъ.

На другой день остывшія туши уже подвергаются раздѣламъ, разрубаются на отдѣльныя части, смотря потому, какой видъ вырѣзки желаютъ приготовить и эти части извѣстнымъ образомъ обдѣлываются.

Кровь вытекающая изъ животныхъ при ихъ убоѣ не должна бросаться, такъ какъ ее большое примѣненіе. Она собирается въ чистыя каменныя посуды, гдѣ ее взбалтываютъ чтобы она не свернулась или взбиваютъ до охлажденія и для дальнѣйшаго употребленія, сохраняютъ въ прохладномъ помѣщеніи наблюдая чтобы она не замерзла.

Всѣ вообще внутренности слѣдуетъ хорошо промыть въ свѣжей водѣ, причемъ вода отъ времени до времени возобновляется, чтобы небылъ непріятный запахъ, отъ прилипшей къ посудѣ крови. Если легкія, печень, кишечный жиръ должны быть сохранены до другаго дня, то къ нимъ вечеромъ еще приливаютъ свѣжей воды. Кишки выворачиваются, внутренняя стѣнка ихъ хорошо очищается при помощи соленой воды и затѣмъ кладется въ сосудъ съ холодною водою, которая также отъ времени до времени должна быть замѣнена свѣжей.

Послѣ того, когда животное раздѣлено вдоль по-

звоночнаго столба, о чемъ мы уже говорили, ноги отрѣзаютъ и свинья раздѣляется, смотря уже по надобности, т.-е. желаютъ ли получить колбасу и окорока, или сальныя боковины и меньше свѣжихъ колбасъ.

При вырубанiи окороковъ слѣдуетъ выступающихъ изъ мяса отруба костей, т.-е. сочленiй *не вырубать*, такъ какъ окорока съ костями прочнѣе. Уши, рыло и ноги передѣлываются на студень, зальцъ, или съѣдаются свѣжими или ихъ солятъ. Все мясо не изъ употребленнаго на колбасу или не съѣдаемое свѣжимъ солится.

Соленiемъ извлекается изъ мяса часть заключающейся въ немъ воды; а такъ какъ послѣдняя есть важнѣйшiй факторъ разложенiя, то отнятiемъ ея увеличивается прочность мяса. Соль извлекаетъ воду изъ мяса тѣмъ въ большемъ количествѣ, чѣмъ соль суше, и образуетъ такимъ образомъ разсолъ, въ которой извлекаютъ во всякомъ случаѣ также цѣнныя и питательныя составныя части мяснаго сока. Къ примѣняемой для соленiя поваренной соли прибавляется на 1 фунт. соли 1/20 фунт. селитры; отъ такой прибавки мясо получаетъ красивый красный цвѣтъ, такъ какъ кислородъ селитры ярче окрашиваетъ кровяныя тѣльца. Послѣ того какъ образовался разсолъ, полезно выпустить его снизу изъ солильной кадки и полить имъ снова свинину сверху, чтобы она пропарилась имъ по возможности совершеннѣе. Соленiе должно производиться тотчасъ же послѣ разрѣзыванiя и охлажденiя туши, и при этомъ на 100 фунт. мяса нужно почти 6 фунт. сухой соли и 1/2 фунта селитры; ради вкуса прибавляютъ 1—2 фун. сахара.

Имѣя въ виду уменьшенiе отъ соленiя цѣнности мяса, знаменитый химикъ Либихъ, предложилъ особую консервирующую жидкость, которая дѣлаетъ мясо еще прочнѣе, не отнимая ни одной изъ суще-

ственныхъ составныхъ его частей. Эта жидкость получается, если растворить въ 100 фун. воды 36 ф. повареной соли и 1/2 фун. кристаллическаго фосфорнокислаго натра. Прибавка послѣдняго имѣетъ цѣлью очистить поваренную соль отъ извести и магнезіи. Раствору даютъ стоять, пока онъ не освѣтится, и затѣмъ его сливать съ бѣлаго землистаго осадка. Къ полученной жидкости прибавляютъ 6 фун. мяснаго экстракта, 1 1/2 фун. хлористаго калія и натровой силитры и обробатываютъ этою смѣсью мясо, какъ обыкновеннымъ разсоломъ.

Укладка просолившагося мяса должна быть произведена такимъ образомъ, чтобы окорока и сало плотно лежали другъ на другѣ, а остающіяся между ними пустоты пополняютъ кусками того же мяса. Для соленія употребляютъ длинную большую широкую кадку, которая дожна быть прочна и ни въ какомъ случаѣ не довать течи. Кадку эту ставятъ нѣсколько косвенно, чтобы потомъ дня черезъ три, какъ только образуется разсолъ, послѣднимъ покрайней мѣрѣ по 3 раза ежедневно, поливать соленую массу. Обыкновенно внизъ кладутъ сальныя боковины и равномѣрно посыпаютъ ихъ слоемъ соли въ 1 сонт. (1/4 вер.) толщины, на нее накладываютъ окорока и такимъ образомъ продолжаютъ далѣе, съ тою только разницею, что подъ каждымъ окорокомъ посыпаютъ хорошую щепоть селитры. Если желаютъ для жаркого сохранить ребровину, то и ее кладутъ въ кадку, натираютъ хотя слегка, но съ обѣихъ сторонъ солью, особенно ту часть, которая обращена къ ребрамъ. Если же предпочитаютъ съѣдать ребровину свѣжую, то ее можно нѣкоторое время сохранить, повѣсивъ въ провѣтриваемое мѣсто. Обыкновенно и сало, и окорока отъ средне-жирныхъ свиней выдерживать въ разсолѣ до 3-хъ недѣль;

а отъ свиней очень жирныхъ 8 дней и болѣе; затѣмъ подвергаютъ копченію.

Мѣсто, гдѣ находится кадка съ солониною, должно быть защищено отъ мороза, и не должно быть темное. Прохладное провѣтриваемое мѣсто лучше всего отвѣчаетъ процессу соленія.

Смѣсь, которая вполнѣ хорошо консервируетъ и по преимущественно употребляемая, въ Англіи, состоитъ изъ 6 фун. повареной соли, 10 золотниковъ селитры и 1 фун. сахара на 100 фун. мяса. Если же соленье производится разсоломъ, то всю эту смѣсь растворяютъ въ 36 фун. воды, на 1 фунтъ соли слѣдовательно берутъ 6 фун. воды.

Селитра обладаетъ способностью придавать мясу красный цвѣтъ и содѣйствуетъ притомъ прочности мяса. Но не слѣдуетъ ея употреблять въ большихъ дозахъ, такъ какъ она съ медицинской точки зрѣнія, можетъ пагубно дѣйствовать на здоровье. Что же касается до сахара, то онъ положительно благо пріятно дѣйствуетъ на мясо; мясо дѣлается нестоль твердымъ и остается болѣе сочнымъ.

Теперь является самъ собою вопросъ, какъ лучше солить свиное мясо? употреблять-ли сухую соль или распущенную въ водѣ, т. е. разсоломъ?

Если остановиться на второмъ, то въ данномъ случаѣ надо быть очень осторожнымъ. Въ большинствѣ случаевъ мясо не повсемѣстно покрывается разсоломъ. Такъ какъ стекаетъ съ верхняго слоя мяса и такъ какъ, далѣе, мясо, не соприкасающееся съ солью или разсоломъ, не хорошо просаливается и легче портится, то слѣдуетъ очень старательно и почаще поливать мясо заново разсоломъ; если этимъ повторяющимся заливаніемъ пренебрегать, то вредъ отъ этого можетъ быть большой. Если же примѣнятъ соль сухую, т.-е. безъ добавленія воды, то солью извлекается мясной сокъ. Получающійся такимъ образомъ

разсолъ — самый сильный, иногда даже слишкомъ сильный.

Если мы приготовимъ разсолъ, т.-е растворимъ въ водѣ соль, то изъ мяса менѣе извлекается сока, и все-таки мясо будетъ просолено; при этомъ то неблагопріятное условіе, что верхній слой мяса внѣ разсола очень легко можно устранить тѣмъ, что мы зальемъ много солильной смѣси. Слѣдовательно, говоря вообще, просолки въ разсолѣ цѣлесообразнѣе соленію солью или смѣсью соли, селитры и сахара, причемъ разсолъ образуется только впослѣдствіи, и то насчетъ мясного сока. Однако, и послѣдній способъ имѣетъ также свои выгоды. При послѣдующемъ копченіи главная задача заключается въ удаленіи влаги, т.-е. въ высушиваніи мяса до извѣстной степени . Если мы примѣняемъ сухую соль, то этимъ уже извлекается значительное количество воды, и копченіе будетъ скорѣе. Если же мы солимъ при помощи разсола, то послѣ мы должны болѣе заботиться о быстромъ высушиваніи, слѣдовательно надо имѣть въ виду при копченіи хорошую тягу воздуха.

Въ тѣ времена года, когда можно опасаться, что мясо уже начнетъ портиться въ то врмя копченія и весною, слѣдуетъ соединять оба способа т.-е. просушенное мясо натереть солью, насухо посолить его и дать несколько дней постоять до тѣхъ поръ, пока будетъ извлечена часть воды, и такимъ образомъ произойдетъ разсолъ; сверху подливается еще столько вышеупомянутаго разсола, чтобъ мясо было вполнѣ имъ покрыто.

Сухою просолкою изъ мяса, какъ мы сказали, извлекается вода. Образовавшагося изъ воды, соли, сахара и селитры раствора употребляютъ одного немного, такъ чтобъ мясо къ тому сроку, когда вынимаютъ его изъ разсола, содержало менѣе воды, а

слѣдовательно и болѣе скоро просыхало при копченіи, чемъ въ томъ случаѣ, если бы мы лишь слегка потерли мясо солью и затѣмъ залили его разсоломъ. Съ другой стороны, подливкою нѣкотораго количества разсола достигается то, что мясо бываетъ покрыто разсоломъ, чего при простомъ соленьи сухою солью не бываетъ.

Опытъ подтвердилъ правильность этого способа. Даже мясо стараго борова при посолкѣ этимъ способомъ сдѣлалось нѣжно, сочно и вкусно; только такое мясо слѣдуетъ оставлять въ разсолѣ немного долѣе обыкновеннаго. Нѣкоторые хозяева совѣтуютъ брать нѣсколько болѣе соли и селитры, а именно: на 100 фун. мяса $6^1/_2$ фун. соли $^1/_8$ фун. селитры и $2^1/_2$ фун. сахара на 12—13 кружекъ воды.

Относительно копченія можно сказать пока слѣдующее: Если дымъ слишкомъ горячъ, то онъ, свертывая внѣшніе слои бѣлка, дѣлаетъ ихъ очень твердыми, такъ что они не даютъ дѣйствующимъ частямъ дыма проникнуть внутрь; отъ горячаго дыма сало можетъ таять, стекать и утрачиваться или пачкать собой внѣшнюю поверхность. Если же дымъ очень холоденъ, немного ниже + 30 R, то мясо не достаточно просушивается, копченіе тутъ слишкомъ медленно. Поэтому коптильныя камеры или мѣсто провѣса въ каминѣ не должны быть расположены слишкомъ далеко отъ огня, а примѣрно всего на 10 — 12 футовъ. Каминъ и коптильная камера не должны охлаждаться настолько, чтобы, при свѣжеразведенномъ огнѣ, на холодные куски мяса могли осаждаться изъ дыма водяные пары, отчего мясо дѣлается слизистымъ. Употребляемый для копченія дымъ не долженъ заключать въ себѣ много водяныхъ паровъ, что всегда случается, если дымъ производится изъ свѣжаго, мало просушеннаго дерева, или если на очагѣ даннаго камина что либо варятъ. Лучше

всего употреблять древесину можжевельника, лиственныя деревья, опилки дерева.

При копченіи, требующемъ до 4-хъ недѣль времени, мясо отъ высыханія значительно теряетъ въ вѣсѣ, почти до 40%.

Такъ называемое холодное и скорое копченіе, при которомъ употребляютъ древесный уксусъ и отваръ соли съ блестящею сажею, пригожо для копченія мяса предназначеннаго къ долгому сохраненію.

ГЛАВА IV.

Раздѣлка и обработка свиной туши.

На различныхъ внутреннихъ рынкахъ свиная туша разрубается различно, но въ международной торговлѣ вошло во всеобщее употребленіе разрѣзка свиной туши, издавна практиковавшаяся въ Англіи.

Англійская разрѣзка свиной туши наиболѣе распространена и по справедливости можетъ назваться международной, такъ какъ куски, получаемые при этомъ и ихъ названія вошли во всеобщее употребленіе на международныхъ рынкахъ. Разрѣзка эта производится такъ: когда свиная туша вполнѣ остыла, обыкновенно на другой день послѣ убоя, она разрубается на двѣ половины по направленію раньше сдѣланнаго спиннаго разрѣза такъ, чтобы позвоночный столбъ остался при правой половинкѣ, отъ которой онъ и отрубается окончательно. Въ такомъ видѣ половинка можетъ быть разрѣзана на болѣе мелкія части. По этому способу разрѣзки половинки разрѣзаютъ на 3 главныя части: *передокъ, середку и окорокъ.*

Такая же точно разрѣзка на 3 указанныя части издавна практикуется и у насъ въ разныхъ мѣстностяхъ, напр. въ Тамбовской, въ Воронежской губер.

Такая же разрѣзка туши практикуется въ Швеціи и Германіи для внутреннихъ рынковъ, такъ и для экспорта. Разрѣзка туши на указанныя части вездѣ распространена и принята потому, что обусловлена различнымъ характеромъ, качествомъ и различной цѣнностью этихъ трехъ частей половинки.

Половинка можетъ и совсѣмъ не разрѣзаться на части, какъ доставляется въ Лондонъ свѣжая свинина, напр. изъ Гамбурга, то она доставляется прямо въ цѣльныхъ половинкахъ, отъ которыхъ даже не отрѣзаютъ ноги, а только отбиты копыта; точно также и всѣ свиньи, убиваемыя въ Лондонѣ и продаваемыя въ свѣжемъ видѣ, разрубаются на такія же половинки. Въ видѣ такихъ половинокъ свинина также солится, при чемъ каждая половинка подвергается дальнѣйшей обработкѣ: изъ нея вырѣзываютъ 6 шейныхъ позвонковъ, половина грудной кости съ однимъ ребромъ и почти вся тазовая кость отъ вертлужной впадины до задняго его конца, т.-е. маклака, который спиливается пилой и оставляется въ окорокѣ. Наибольшаго труда требуетъ выниманіе лопатки, что необходимо всегда дѣлать при посолкѣ цѣлыхъ половинокъ; она отдѣляется отъ прикрѣпляющихся къ ней мышцъ при помощи желѣзнаго долота. Рабочій вырѣзаетъ кусокъ мяса подъ сочленіемъ лопатки съ плечевою костью и, обнаживъ его, для большаго удобства кладетъ половинку на краю стола, чтобы вылущиваемое сочленіе пришлось подъ самымъ краемъ стола, а ноги свѣшивались бы; подавливая колѣномъ на переднюю ногу, чтобы растянуть сочленіе, онъ вылущиваетъ ножемъ головку лопатки, послѣ чего отдѣляетъ ее отъ прикрѣпляющихся къ ней мышцъ при помощи желѣзнаго долота; затѣмъ онъ надѣваетъ на себя широкую кожанную лямку съ плотной петлей, задѣваетъ ею за шейку лопатки и, упирая рукой подъ лопаткой, вытаскиваетъ послѣд-

нюю въ удачномъ случаѣ почти совершенно чистою отъ мяса, отрывая верхній край ея отъ хряща. Половинка окончательно обдѣлывается: всѣ неравности сглаживаются и ей предается болѣе красивый видъ; сало съ внутренней стороны и висящіе клочки мяса срѣзываются, очищаются остатки крови, вырѣзываются филей, обравниваются края, отрѣзываются переднія ноги и отпиливаются заднія. Въ обдѣланной такимъ образомъ половинкѣ называемой уильтширской (Wiltshire cut side) остается только 12 реберъ, маклакъ бедро, и плечевая кость. Ребро обыкновенно еще подпиливаютъ поперекъ по всей длинѣ половинки при помощи выпуклой пилы для того, чтобы при розничной продажѣ облегчить разрѣзку.

Въ видѣ такимъ образомъ приготовленныхъ половинокъ, соленое свиное мясо встрѣчается, какъ уже сказано, на англійскихъ рынкахъ а особенно въ Лондонѣ.

На достоинство просольной свинины главнымъ образомъ вліяетъ конечно не такъ порода свиней, какъ ихъ воспитаніе и откармливаніе, а вмѣстѣ съ этимъ и качество имѣющагося живого товара, именно живой вѣсъ, степень жирности, все это вмѣстѣ взятое даетъ то или другое качество мяса.

Для приготовленія лучшихъ половинокъ, такъ называемыхъ ультширскихъ, признаются самыми лучшими свиньями тѣ, которыхъ живой вѣсъ не превышаетъ 3 до 5 пудовъ. Отъ свиней такого живого вѣса получаются самыя лучшія ультширскія половинки, которыя высоко цѣнятся на англійскихъ рынкахъ. Наиболѣе тяжелыя половинки приготовляются отъ свиней вѣсомъ отъ 5 до 6 пуд. Болѣе тяжелыя свиньи для половинокъ не убиваются, а мясо ихъ идетъ лишь для колбасы и прочихъ потребъ, какъ низшій сортъ.

О соленіи. Хотя въ предыдущей главѣ мы и косну-

лись этого вопроса вообще, но въ настоящее время мы поговоримъ объ немъ болѣе подробно и укажемъ на способы соленія свинины, которые требуютъ въ извѣстныхъ случаяхъ, для извѣстныхъ цѣлей и принятые какъ за лучшие способы не только у насъ въ Россіи, но и заграницей.

Соленіе мяса самое простое средство консервированіе его практикуется издавна и повсемѣстно, такимъ способомъ достигается не только прочность въ сохраненіи, но и придаетъ мясу извѣстный вкусъ, а поэтому и способы посолки мяса бываютъ различны, смотря по тому имѣется ли въ виду главнымъ образомъ прочность посолки или же желаютъ придать мясу возможно болѣе пріятный и нѣжный видъ.

Мы уже говорили въ предыдущей главѣ о соленіи сухомъ и разсоломъ, а также и разницу въ этихъ способахъ, теперь же остается намъ, не вдаваясь въ повтореніе, добавить кое что къ предыдущему.

При соленіи какимъ бы то не было способомъ необходимо, чтобы мясо не было замороженное, такъ какъ дѣло заключается въ томъ, что замораживаніе съ послѣдующимъ оттаиваніемъ дѣлаетъ мясо сухимъ, неспособнымъ послѣ посолки дать нѣжный сочный продуктъ; это особенно важно имѣть въ виду при приготовленіи продуктовъ высшаго качества, хотя, когда прислѣдуется главнымъ образомъ прочность, напр. при приготовленіи солонины Prime Mess и Mess Polk, предварительное замораживаніе не будетъ имѣть особенно худыхъ послѣдствій, если послѣ оттаиванія мясо не будетъ лежать долгое время до посолки.

Когда имѣется въ виду прочная посолка, то необходимо, чтобы мясо содержало значительно меньше воды, то оно еще не дѣлается сухимъ. но зато дѣлается значительно болѣе способнымъ сохраняться долгое время.

Посоленное мясо можетъ быть долѣе сохраняемо или въ разсолѣ, или въ сухомъ видѣ и въ послѣднемъ случаѣ оно должно быть особенно хорошо обсушено, чтобы не было на немъ и въ немъ избытка влаги, что впослѣдствіи, когда мясо будетъ коптиться, возможно достигнуть особенно полно. Чтобы соленіе мяса происходило правильно и чтобы предупредить его порчу, пока оно еще не вполнѣ просолится, въ особенности когда соленіе производится въ кучахъ, когда куски мяса сложены другъ на друга и пересыпаны солью, необходимо наблюдать, чтобы придерживаться извѣстной температуры въ томъ помѣщеніи, въ которомъ производится солка. Самымъ удобнымъ для этого случая помѣщеніемъ будетъ подвалъ, углубленный въ землю, въ которомъ температура должна быть + 2—3° R и никакъ не выше + 8° R.

Соленіе по американскому способу. Способъ американскаго соленія предпочитается на европейскихъ рынкахъ передъ всѣми другими способами, для чего части свинины, предназначенныя къ посолкѣ, послѣ того какъ аккуратно обрѣзаны, обмакиваются въ патоку, сей послѣдней даютъ слегка стечь и вся поверхность мяса посыпается солью и селитрой, при чемъ берется соли 9 фун. и селитры 4 унціи; сначала это смѣшивается и нагрѣвается до высокой температуры. Когда соленая эта смѣсь остынетъ, она втирается въ мясо и особенное вниманіе обращаютъ на то, чтобы не одна часть, особенно около суставовъ, не осталась непросоленной. Когда окорока особенно велики, то дѣлается небольшое отверстіе, доходящее до кости въ суставахъ и пополняется горячей солью. Теперь свинина кладется въ соотвѣтственное помѣщеніе, въ 3 — 4 куска въ высоту, и ее оставляютъ на 3 дня, послѣ чего процессъ соленія возобновляется и каждый кусокъ укладывается въ холодное сухое мѣсто, гдѣ онъ и долженъ лежать не менѣе

10 недѣль, послѣ чего, если желаютъ, то приступаютъ къ копченію.

Патока или сахаръ при соленіи служитъ для того, чтобы придать болѣе нѣжный вкусъ, такъ какъ смѣсь соли съ сахаромъ предупреждаетъ пересаливаніе, но большое количество сахара дѣлаетъ мясо кисловатымъ. Количество сахара относительно соли не должно превышать болѣе 2%. Обыкновенно дѣлается такимъ образомъ, что мясо сначала посыпается мелкой селитрой, а затѣмъ не очень мелкой солью; если же употребляютъ сахаръ, то онъ можетъ быть смѣшанъ съ селитрой и мясо посыпается этой смѣсью.

Въ Швеціи, Австріи, Германіи и Америкѣ при соленіи мяса, не только свиного но и другихъ сортовъ, очень часто употребляютъ буру или борную кислоту, которая служитъ хорошимъ консервирующимъ и вполнѣ безвреднымъ средствомъ. Когда употребляютъ буру, то ее примѣшиваютъ въ небольшомъ количествѣ къ соли, или же, послѣ того какъ мясо покрыто слоемъ соли, посыпаютъ ею наверхъ при помощи сита для болѣе равномѣрнаго распредѣленія.

Соленіе по гамбургскому способу, половинокъ. (Bacon). Посолка производится при посредствѣ помпъ, съ нагнитательнымъ насосомъ, который вводитъ 25% соляного раствора во всѣ толстыя части туши; введеніе разсола—работа простая, къ ней можно очень скоро приловчиться. Важно соблюдать, чтобы наколъ шприца помпъ дѣлался ближе къ глубоко лежащимъ костямъ, что бы эти мѣста лучше просолились. Кранъ помпъ открывается и закрывается быстро, что бы не передать лишняго разсола. Накаченныя разсоломъ половинки складываютъ на полъ въ штабели. Каждая половинка кладется кожей внизъ; мясныя части посыпаютъ сначала небольшимъ количествомъ селитры чрезъ мелкое сито и затѣмъ посыпаются отъ руки не толстымъ слоемъ соли. Каж-

дая половинка отдѣляется отъ сосѣдней, верхней, тремя выступными брусочками, такъ что мясо не соприкасается другъ съ другомъ, а воздухъ имѣетъ свободный токъ между солеными половинками; такимъ образомъ накладываютъ другъ на друга 12—14 половинокъ, и оставляютъ ихъ въ такомъ видѣ до окончанія посолки, которая продолжается отъ 15—20 дней. По окончаніи посолки туши очищаютъ отъ соли, обрѣзаютъ дурно обрѣзанные и неаккуратные куски, вытираютъ ихъ насухо чистыми тряпками, послѣ чего мясо поступаетъ немедленно въ коптильню. Передъ поступленіемъ въ коптильню мясо посыпаютъ гороховой мукой, которая вбираетъ въ себя послѣднюю оставшуюся въ мясѣ влагу; кромѣ того мука, придаетъ мясу большую твердость, и товаръ получаетъ болѣе аппетитный видъ.

Копченое мясо упаковывается въ полотно, при чемъ половинки перекладываются тонкимъ слоемъ соломы. Въ этомъ видѣ тюкъ ушиваютъ, перевязываютъ веревкой и отправляютъ куда слѣдуетъ, чѣмъ и заканчивается вся работа.

Окончивъ описанное приготовленіе свинины (bacon) по гамбургскому способу остается сказать о способѣ утилизаціи отбросовъ, съ которыми поступаютъ такъ: головы разрубаются пополамъ, солятся въ разсолѣ, затѣмъ укладываются въ бочки, заливаются разсоломъ и въ такомъ видѣ идутъ въ продажу; также поступаютъ съ ногами и хвостами. Обрѣзки кусковъ мяса идутъ на производство колбасы. Внутреннее сало перетапливается, о чемъ скажемъ ниже Внутренніе филейчики скупаются въ сыромъ, не соленомъ видѣ мѣстными колбасниками и продаются или въ сыромъ или копченомъ видѣ; эта часть мяса считается деликатесомъ. Вынутыя кости сушутся и продаются на заводы костяной муки. Кровь собирается и идетъ на удобреніе земли. Внутренности

кишки и проч. въ неочищенномъ видѣ въ специальныя кишечныя заведенія. Такимъ образомъ всѣ мельчайшіе отбросы утилизируются и рѣшительно ничего не пропадаетъ.

Соленіе по гамбургскому способу окороковъ, шпека грудины и проч.

Разрѣзка тушъ производится тогда, когда туши охладятся, при чемъ тушу разрубаютъ на двѣ половинки. Изъ которой половинки вырѣзываются: окорокъ, короткой рубки и круглой формы, грудина съ костями, при которой остается нижняя часть реберъ, и спинной шпекъ безъ мяса, остальная часть туши, лопатки и мясо идутъ на производство колбасъ разнаго рода, приготовляемыхъ какъ для внутренныхъ рынковъ, такъ и для экспортовъ.

Посолка шпека. Спинной шпекъ, сало безъ мяса, всегда солится сухою солью, тогда какъ всѣ мясистыя части, какъ-то: окорока, лопатки, солятся обязательно въ разсолѣ.

На столѣ укладываютъ сало для посолки. Каждую вырѣзку натираютъ бѣлою, чистою солью, затѣмъ ее кладутъ на столъ кожею внизъ и посыпаютъ слоемъ соли На первый кусокъ накладывается второй, третій и т. д., пока столбъ сала можетъ стоять. Рядомъ укладывается вторая стопа, третья, при чемъ всѣ куски предворительно посыпаютъ солью. Соли посыпаютъ много, не жалѣя, на томъ основаніи, что сало впитываетъ въ себя лишь извѣстное количество соли и излишекъ ея вреда не дѣлаетъ. Въ такомъ видѣ сало оставляютъ лежать 3—4 недѣли при температурѣ 4—5° Р. Послѣ чего сало очищаютъ и затѣмъ оно поступаетъ въ продажу.

Посолка окороковъ. Вырѣзанные окорока сносятъ въ солильное отдѣленіе. Здѣсь ихъ прежде всего кла-

дутъ въ холодную воду на 4—5 часовъ. Затѣмъ, вынувъ изъ воды, даютъ ей стечь и приступаютъ къ посолкѣ. Сначала окорока посыпаютъ изъ мелкаго сита порошкомъ селитры; затѣмъ каждый окорокъ натираютъ солью, укладываютъ на столъ или на полъ, кожей внизъ, и обсыпаютъ толстымъ слоемъ соли, затирая солью и отрубленную нижнюю часть. Въ такомъ видѣ окорока оставляютъ на 20—24 часа. Послѣ этого кладутъ окорока въ заранѣе приготовленный разсолъ, гдѣ они находятся отъ 15—20 дней, смотря по величинѣ окороковъ. Вынутые изъ разсола окорока складываютъ немедленно въ штабель, такъ чтобы плотно прилегали другъ къ другу, не пересыпая ихъ солью. Этимъ лежаніемъ въ теченіи 7—10 дней достигается хорошій, красный цвѣтъ мяса. Затѣмъ окорока, по истеченіи надлежащаго срока, вытираютъ на сухо, послѣ чего они поступаютъ въ коптильню. Во время лежанія окороковъ въ штабелѣ слѣдуетъ внимательно слѣдить за температурой помѣщенія отъ 4 — 5° R; при высшей температурѣ мясо можетъ задохнуться и пріобрѣсти непріятный, затхлый запахъ. Болѣе 10 дней мясо въ штабелѣ держать безполезно, такъ что обыкновенный срокъ принимается только въ 7 дней.

Разсолъ Приготовленіе разсола требуетъ особаго вниманія. Лучшій разсолъ, дающій болѣе нѣжное мясо, это разсолъ старый, въ которомъ уже просолилось нѣсколько партій мяса. Свѣжій разсолъ дѣлается такъ: въ чистый чанъ кладется лучшая, бѣлая соль; къ ней прибавляютъ 1 — 1½% селитры и 2% сахара. Затѣмъ чанъ наливаютъ тремя частями— по вѣсу соли—воды, чистой, холодной, и оставляютъ смѣсь на ночь, изрѣдка ее помѣшивая. Утромъ измѣряютъ крѣпость разсола, она должна быть въ 25—27° по Бомэ, и въ случаѣ если градусовъ не достаетъ,

прибавляютъ еще нѣсколько соли, пока растворъ не достигнетъ требуемой крѣпости.

Свѣжій разсолъ никогда не употребляютъ для посолки болѣе деликатныхъ частей туши — грудинъ, окороковъ. Сначала въ немъ просаливаютъ менѣе цѣнныя части, мясо и проч.; когда это мясо просолится не менѣе 15 дней, его вынимаютъ; разсолу даютъ отстояться, и затѣмъ черезъ мелкое сито его перецѣживаютъ въ другую посуду, стараясь сливать осторожно, чтобы не возмутить осадокъ. Въ такой разсолъ укладываютъ окорока. Послѣ всякой просолки, съ разсоломъ повторяютъ ту же самую операцію, чтобы разсолъ всегда имѣлъ прозрачный чистый видъ. Въ случаѣ измѣненія крѣпости разсола, къ старому разсолу прибавляютъ свѣжій и доводятъ его такимъ образомъ до надлежащей крѣпости.

Грудины или брюшины солятся двоякимъ способомъ: или сухою солью, такъ-же какъ солится шпекъ, или ихъ кладутъ въ разсолъ на 7—10 дней и поступаютъ съ нимъ въ этомъ случаѣ такъ же, какъ съ окороками, выдерживая ихъ лишь меньшій срокъ въ разсолѣ. Грудины съ вынутыми костями лучше солить сухою солью, тогда какъ для грудины съ костями удобнѣе посолка въ разсолѣ, который всегда лучше проникаетъ въ кости.

Соленіе гольштинскихъ окороковъ.

Такъ называемые въ Гамбургѣ гольштинскіе окорока приготовляются совершенно особымъ способомъ.

Гольштинскій окорокъ вырѣзывается длинной рубки; эта вырѣзка отличается отъ короткой болѣе длинною и неуклюжею формою. При короткой вырѣзкѣ линія отрѣза проходитъ, минуя позвоночный столбъ, перерѣзая верхнюю часть бедрянной кости, при длин-

ной вырѣзкѣ къ окороку прихватываются послѣднiе два спинныхъ позвонка, и окорокъ. получая болѣе уменьшенную форму, содержитъ больше сальныхъ частей. Гольштинскiе окорока ѣдятъ всегда въ сыромъ видѣ, такъ какъ изъ всѣхъ заграничныхъ окороковъ это самые вкусные.

Гольштинскiе окорока солятъ сухою солью, смѣшивая ее съ 1 1/2% селитры и 5% сахара. Этою смѣсью натираютъ мясо, затѣмъ укладываютъ его въ кадку, въ днѣ которой сдѣлано отверстiе, съ пробкой. Натертые окорока укладываютъ въ кадку и посыпаютъ слоемъ соли; такимъ образомъ кадка наполняется до 3/4 ея. Черезъ недѣлю окорока вынимаютъ, перетираютъ ихъ вновь и опять укладываютъ въ кадку, причемъ верхнiе окорока поступаютъ внизъ, а нижнiе на верхъ. Какъ только окорока дадутъ разсолъ, открываютъ отверстiе, вытекаетъ разсолъ и наливаютъ имъ окорока; эта операцiя производится два дня. Затѣмъ окорока переворачиваютъ въ 3-й разъ и потомъ даютъ имъ лежать до конца просолки, которая продолжается 30 дней, причемъ мясо поливаютъ каждые два дня накопившимся разсоломъ. Черезъ 30 дней окорока вывѣшиваютъ на недѣлю для просушки и затѣмъ коптятъ ихъ медленно холоднымъ дымомъ. Окорока эти коптятъ долго и сильно, такъ что они имѣютъ совершенно отличительный видъ отъ прочихъ окороковъ. Эти окорока преимущественно употребляются въ Германiи и составляютъ любимое, лакомое блюдо нѣмцевъ.

Для колбасныхъ заведенiй, и въ особенности для домашняго употребленiя, гольштинскiй способъ соленiя хотя относительно и требуетъ болѣе хлопотъ и времени, чѣмъ прочiе способы, но зато даетъ самую лучшую, вкусную и нѣжную ветчину, почему всѣмъ хозяевамъ и хозяйкамъ можно рекомендовать этотъ способъ.

Приготовленіе топленаго свиного сала по американскому способу (lard).

Приготовленіе топленаго сала—на видъ такое простое и несложное дѣло, которымъ въ прежнее время усиленно занимались у насъ во многихъ мѣстностяхъ; но въ настоящее время оно находится у насъ въ Россіи въ совершенномъ упадкѣ. Можно не повѣрить, что наши западные рынки, Рига, Либава, Петербургъ, получаютъ *американское* топленое свиное сало, предпочитая его русскому. Такъ, напр., въ Ригѣ въ настоящее время встрѣчается въ продажѣ исключительно сало американское. Это вслѣдствіе того, что американское сало значительно превосходитъ качествомъ русскій продуктъ. Наше свиное сало всегда выходитъ грязновато, съ примѣсью кусочковъ кожи и мяса, оно слабо и въ лѣтнее время расплывается, отъ чего оно не можетъ быть отпущено покупателю въ бумагѣ; оно зернисто и вообще не плотно и не маслянисто. Напротивъ американское сало (lard)—чисто и маслянисто, плотно и бѣло; поэтому покупатели спрашиваютъ всегда сало американское, отдавая ему предпочтеніе.

Причины неудовлетворимости качества нашего топленаго сала кроются въ крайней примитивности и неумѣлости приготовленія его, тогда какъ это дѣло требуетъ извѣстныхъ, хотя и не сложныхъ пріемовъ. при соблюденіи которыхъ получается сало требуемыхъ качествъ.

Салотопня не требуетъ большого помѣщенія и должна состоять изъ слѣдующихъ частей: котелъ съ двойнымъ дномъ, въ который кладется сало для топленія; внутренній котелъ мѣдный вылуженный, наружный котелъ желѣзный. Котелъ соединяется съ паровымъ котломъ при посредствѣ трубы, черезъ которую проходитъ паръ, для согрѣванія котла. Въ слу-

чаѣ неимѣнія пароваго котла, двойное дно наполняется водою, которая подогрѣвается особой топкой и соединяется съ резервуаромъ, питающимъ котелъ; въ этомъ случаѣ нагрѣваніе производится посредствомъ кипящей воды, а паръ отводится особой трубой вонъ изъ помѣщенія. Рядомъ съ котломъ устанавливаются два чана для сливанія растопленнаго сала. Затѣмъ дѣлаютъ еще мѣдный котелъ, въ которомъ вращается механизмъ для размѣшиванія остывшаго сала. Механизмъ состоитъ изъ стоячаго желѣзнаго вала, къ которому придѣланы желѣзныя крылья, вращеніемъ которыхъ сало постоянно смѣшивается и разбивается. Валъ заканчивается вверху конической шестерней, соединенной съ конической зубчаткой, приводимой въ движеніи или паровой машиной, или руками, посредствомъ рукоятки. Этотъ чанъ установленъ на такой высотѣ, чтобы подъ него могла подставляться посуда, назначенная для сливанія сала. Вотъ и всѣ принадлежности для раціональной салотопки.

Назначенное къ вытопкѣ внутренное сало съ прибавкой не менѣе 40% кусковъ обрѣзковъ, предворительно вымывается и кладется на нѣсколько часовъ въ холодную воду для вымачиванія. Затѣмъ оно накладывается въ котелъ съ двойнымъ дномъ, гдѣ его и растапливаютъ, не доводя его до кипѣнія. Когда сала растопится и останутся одни лишь куски кожи, сала и пленокъ, приступаютъ къ сливанію его въ близъ стоящіе чаны или кадки: въ кадку устанавливаютъ воронку съ мелкимъ ситомъ. сало вычерпываютъ ковшами, и черезъ ситовую воронку переливаютъ его до наполненія ея. Такимъ образомъ всѣ куски, нечистоты и проч., задерживаются въ воронкѣ и въ кадку поступаетъ лишь самый чистый, бѣлый продуктъ. Кадка съ саломъ накрывается и оставляется на 12 часовъ для первоначальнаго остыванія.

Послѣ этого нѣсколько сгущеное сало спускаютъ въ котелъ съ вращающимъ механизмомъ, гдѣ продолжается остываніе при постоянномъ помѣшиваніи, пока сало не приметъ бѣловатаго цвѣта и достаточно не сгустится. Тогда открываютъ отверстіе котла и спускаютъ сало въ боченки, которые наполняются очень быстро. Этимъ и заканчивается приготовленіе топленаго сала. Въ боченкахъ сало окончательно застываетъ и въ такомъ видѣ ихъ закупориваютъ для продажи.

Изъ описанія видно, насколько дѣло приготовленія топленаго свиного сала (lard), по американскому способу, не сложно и для насъ вполнѣ доступно.

ГЛАВА V.

Разные окорока и разныя части туши въ разсолѣ.

Окорокъ представляетъ обдѣланную заднюю часть половины (gammon), которой придана та или другая, обычная въ данной мѣстности, форма. Различаютъ тѣ или другія вырѣзки окороковъ какъ по наружной формѣ, такъ и по вѣсу и обработкѣ.

Длинный окорокъ.

Такая вырѣзка удобна, когда желаютъ оставить при окорокѣ больше мяса, такъ какъ вырѣзываютъ при этомъ даже два позвонка, которые послѣ могутъ быть вынуты изъ окорока. Остальныя части оставлены въ окорокѣ и окороку придается въ верхней части закругленная форма. Требуется, чтобы кожа не торчала надъ мясомъ и чтобы поверхность отрѣза (мясная) была бы чисто обрѣзана. Почти всѣ главные

европейскіе рынки принимаютъ такую вырѣзку окорока,

Короткій окорокъ.

Этотъ окорокъ отрѣзается значительно короче, чѣмъ предыдущій, такъ что остается въ окорокѣ даже половина тазовой кости, которая перепиливается. Отрѣзъ почти плоскій. Вмѣстѣ съ тѣмъ сало обрѣзано косо по краю отрѣза, такъ что когда окорокъ виситъ, то видно почти одно мясо. Это спеціальная американская вырѣзка окорока, имѣющая цѣлью выставить наружу болѣе мяса, чѣмъ сала.

Окорокъ Армора.

Вполнѣ сходенъ съ короткимъ окорокомъ, только онъ обрѣзанъ очень старательно и ему придана красивая круглая форма.

Манчестерскій окорокъ.

По формѣ подходитъ къ длинному окороку, но отличается отъ него своею сальностью и меньшею мясистостью. Тазовая часть вынута, а ноги отрѣзаны въ колѣнномъ суставѣ.

Стаффорскій окорокъ.

По качеству окорока этой рѣзки почти одинаковъ съ предыдущимъ; по формѣ этотъ окорокъ, шире предыдущаго и имѣетъ болѣе плоскую внутреннюю поверхность. Окороки эти бываютъ какъ шпаренные, такъ и паленые.

Престонскій окорокъ.

Этотъ окорокъ по своей мягкости одинаковъ съ

длиннымъ, но вырѣзанъ короче, безъ позвонковъ, и закругленъ, какъ и *длинный*. Онъ отъ болѣе молодыхъ свиней.

Гамбургскій окорокъ.

При обрѣзкѣ ему придаютъ почти четырехъ-угольную форму съ плоскимъ верхнимъ краемъ и почти параллельными боками; бедро при этомъ отрѣзается коротко. Окорока эти употребляются въ вареномъ видѣ.

Вестфальскій окорокъ.

Онъ вырѣзывается до конца подвздошной кости, которая не вынимается; нога отрѣзается почти до самаго окорока и послѣднему придается удлиненная закругленная форма. Окорокъ этотъ пріобрѣлъ себѣ извѣстность своею малосольностью и вкусомъ, благодаря употребляемымъ при приготовленіи его приправамъ. Ѣдятъ его сырымъ.

Гольштинскій окорокъ.

Обрѣзается такъ-же кругло какъ и вестфальскій, но короче; нога обрѣзается длиннѣе. Ѣдятъ тоже въ не вареномъ, сыромъ видѣ.

Ольденбургскій окорокъ.

Нога отрѣзается довольно длинно; вырѣзается онъ до конца подвздошной кости и ему придаютъ трехъугольную форму, такую, какую часто придаютъ окорокамъ и у насъ.

Іоркскій окорокъ.

Онъ долженъ быть мясистъ, не плоскій, закругленный, съ довольно короткообразной ногой.

Молодой окорокъ.

Отъ молодой свиньи, фун. около 8—9. Если смотрѣть со стороны кости, то онъ имѣетъ форму почти равнобедряннаго трехъ-угольника, основанie котораго закруглено.

Окорокъ безъ костей (свернутый окорокъ).

Небольшie окорока очищаются отъ всѣхъ костей, свертываются по длинѣ, обшиваются въ полотно и обвязываются туго бичевками.

Закончивъ такимъ образомъ описанie формъ иностранныхъ окороковъ, мы еще отчасти вернемся къ нимъ во второй части сего сочиненiя, гдѣ будемъ говорить о способахъ ихъ приготовленiя, вмѣстѣ съ прочими окороками, приготовляемыми въ Россiи; пока скажемъ нѣсколько словъ о нѣкоторыхъ отдѣльныхъ частяхъ тушъ, которыя подвергаются процессу соленiя и хранятся въ разсолѣ.

Свиная солонина безъ костей (Prime Mess Pork). Англiйская.

Для приготовленiя ея выбираются легкiя, не сальныя половинки отъ молодыхъ свиней; онѣ должны соотвѣтствовать свиному мясу перваго сорта, т.-е. слоемъ сала на спинѣ не болѣе одного дюйма; отъ такихъ половинокъ отрѣзается окорокъ, вынимаются всѣ кости, срѣзаются ребра и отрѣзается совсѣмъ передняя нога; затѣмъ каждая половинка надрѣзается 5-ю поперечными разрѣзами и однимъ продольнымъ изъ 10 квадратовъ, соотвѣтствующимъ кускамъ по 4 фунта приблизительно въ каждомъ и солится. Послѣ того какъ посолится, они окончательно разрѣзаются по сдѣланнымъ выше надрѣзамъ.

Эта-же **Солонина въ Америкѣ** приготовляется съ ко-

стями, приготовляется изъ болѣе сальныхъ половинокъ, чѣмъ вышеписанная англійская солонина; отъ половинки отрѣзается задокъ и передокъ, середка-же, въ которой оставлены ребра, разрѣзается на 5 длинныхъ кусковъ.

Солонина въ Чикаго приготовляется изъ тяжелыхъ не обрѣзанныхъ передковъ, разрѣзанныхъ на 3 куска, причемъ ноги должны быть отрѣзаны вплотную около груди.

Шведская солонина нѣсколько отличается отъ американской. Туша безъ головы разрубается пополамъ, такъ что при каждой половинкѣ остается половина позвоночнаго столба, а ноги отрѣзаются.—Ни одной кости не вынимается и вся половина съ передкомъ и окорокомъ разрѣзается поперекъ на длинные куски, а продольно эти куски надрѣзаются пополамъ, но такъ, чтобы спинные были короче брюшныхъ.

Соленыя ножки.

Свиныя ножки солятся обыкновенно въ старомъ разсолѣ и, укупоренныя въ боченки, поступаютъ въ продажу.

Соленыя головы.

Свиная голова разрубается пополамъ, послѣ того какъ вырѣзанъ языкъ, изъ нея вынимается мозгъ и большія кости, и солится въ старомъ разсолѣ. Часто голова не разрубается совсѣмъ, а не вполнѣ, чтобы обѣ половины были соединены кожей сверху.

Соленые языки.

Свиные языки, освобожденные отъ лишнихъ частей, солятся и упаковываются какъ соленыя ножки.

Грудина въ разсолѣ.

Куски съ ребрами и потомъ легкія (не болѣе 10 фун.) солятся въ разсолѣ, упаковываются въ бочки и заливаются разсоломъ. Этотъ сортъ брюшины солится не такъ сильно, какъ обыкновенно другія свиныя части мяса. При употребленіи, куски вынимаютъ изъ разсола, провѣшиваютъ и коптятъ.

Сладко посоленные окорока.

Должны быть обрѣзаны коротко и хорошо закруглены на концѣ, хорошо формованы, а ноги отрѣзаны въ колѣнномъ суставѣ или выше; должны быть вполнѣ однообразны по величинѣ. 300 фун. чистаго англійскаго вѣса должно быть упоковано въ каждую бочку съ 24 фун. соли, 3 квартами хорошаго сиропу и 12 унціями селитры, послѣ чего бочки наполняются водою; или сначала дѣлаютъ этотъ сладкій разсолъ и имъ заливаютъ окорока въ бочкѣ.

Сладко посоленные передки.

Должны быть хорошо вырѣзаны и обрѣзаны, вполнѣ однообразны по величинѣ и не превышать въ среднемъ 16 фун. Разсолъ и упаковка та же что и при сладкихъ окорокахъ.

Нью-Іоркскіе передки.

Должны быть приготовлены изъ небольшихъ, гладкихъ свиней съ ногой, отрѣзаной на 1 дюймъ выше колѣннаго сустава; должны быть обдѣланы гладко и однообразно.

Рулетъ.

Эта вырѣзка приготовляется изъ легкой половинки, отъ которой отрѣзанъ гаммонъ и передняя нога до самого плеча; послѣ того какъ лапатка вынута и ребра отрѣзаны прочь, часто съ значительнымъ количествомъ мяса, такія три четверти половинки свертываются по длинѣ въ длинный рулетъ, мясной стороной внутрь такъ, чтобы брюшной край былъ завернутъ первымъ. Послѣ того какъ свернутъ, рулетъ *плотно* перевязывается бичевкой, отдѣльными петлями на разстояніи 2 — 3 дюймовъ одна отъ другой. Употребляется въ вареномъ и копченомъ видѣ.

ЧАСТЬ II.

КОЛБАСНОЕ ПРОИЗВОДСТВО.

КОЛБАСНОЕ ПРОИЗВОДСТВО.

ГЛАВА IV.

Принадлежности къ колбасному производству и заготовка кишекъ для этого производства.

При соленіи свинины и приготовленіи какихъ бы то не было вырѣзокъ, а особенно такихъ, изъ которыхъ вынимаются части, всегда получается болѣе или менѣе значительное количество мелкихъ обрѣзковъ мяса и сала, наилучшій способъ утилизаціи которыхъ составляетъ превращеніе ихъ въ сосиски и кабласы.

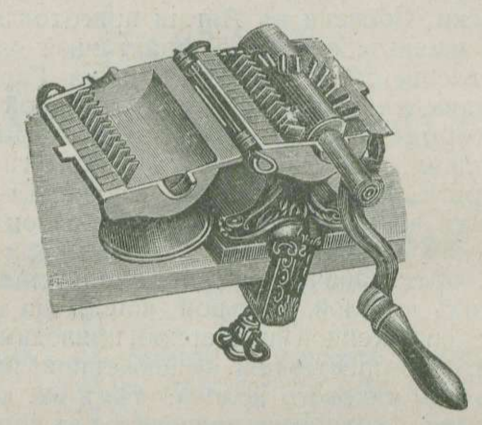
Всѣ большія солильныя заведенія за-границей, приготовляющія соленую свинину, обыкновенно приготовляютъ сами и сосиски и калбасы изъ мелкихъ обрѣзковъ. Болѣе мелкіе бойни въ Гамбургѣ легко сбываютъ эти обрѣзки на сторону вслѣдствіе развитаго тамъ производства колбасъ. При приготовленіи сосисекъ является возможность, для утилизаціи даже самыхъ мелкихъ остатковъ свиного сала и мяса. Какъ

приготовленіе сосисекъ, такъ и приготовленіе колбасъ одинаково бываетъ удобно рядомъ съ производствомъ соленой свинины. Что касается до сосисекъ, то въ нѣкоторыхъ англійскихъ солильняхъ приготовляютъ рядомъ съ половинками свиными (bacon) изъ всѣхъ обрѣзковъ и изъ легкихъ исключительно однѣ сосиски. Сосиски въ Англіи приготовляются при помощи машинъ; наиболѣе практичная машина для приготовленія сосисекъ, эта машина Гарднера изъ Бирмингама, а также и другія аналогичной конструкціи, которыя могутъ быть приводимы въ дѣйствіе какъ людьми, такъ и паромъ. Машины, употребляющіяся при фабрикаціи колбасъ и сосисекъ, устроены въ общихъ чертахъ слѣдующимъ образомъ.

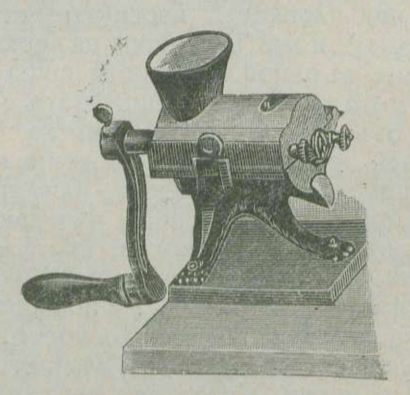
Одна, предназначенная для измельченія мяса, состоитъ изъ круглой стальной чашки на вертикальной оси, снабженной шестерней, приводимой въ движеніе другою шестерней, насаженной на горизонтальную ось махового колеса; тѣмъ же движеніемъ этого колеса, которымъ приводится въ круговое вращеніе стальная чашка, приводятся въ движеніе въ вертикальной плоскости изогнутые стальные ножи; эти изогнутые ножи насажены на верхнюю горизонтальную ось въ одной плоскости по радіусамъ и опущены въ металлическую чашку такъ, что концы ихъ отстоятъ отъ стѣнокъ послѣдней на $^1/_2$ дюйма; эта верхняя ось приводится въ движеніе или рабочимъ, при помощи махового колеса, или при посредствѣ парового привода; тогда ножи начинаютъ вертѣться въ чашкѣ въ одной плоскости; тѣмъ же движеніемъ приводится во вращеніе и нижняя горизонтальная ось, параллельная верхней, вращающая чашка подъ ножами въ горизонтальной плоскости, такъ что положенное въ чашку мясо измѣльчается ножами до желаемой степени. Когда оно достаточно изрубле-

но, то его изъ этой машины перекладываютъ въ стальной цилиндръ другой машины.

При небольшихъ сравнительно колбасныхъ заведеніяхъ и въ домашнемъ обиходѣ вмѣсто вышеописанныхъ машинъ могутъ съ успѣхомъ замѣнить ручныя машины, показанныя на фиг. 2, 3 и 4, которыя отлич-

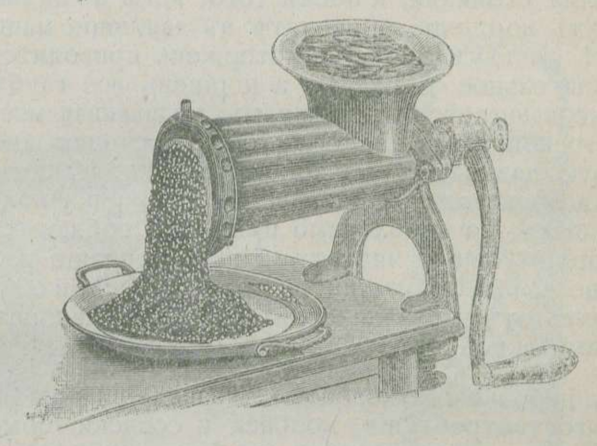


Фиг 2-я.



Фиг. 3-я

но рубятъ мясо, и смотря по ихъ величинѣ, можно изрубить въ день до 10 пуд. мяса. Въ особенности для этого дѣла хороша машина американской системы, показанная на фиг. 4. Фигура-же 2—машина нѣ-



Фиг. 4.

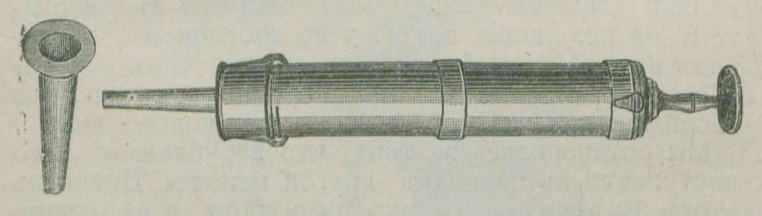
мецкой системы (мясорубка), показана въ раскрытомъ ея положенiи и фиг. 3 въ собранномъ, закрытомъ видѣ. Мясорубки эти не дороги, а въ особенности американской системы, при чемъ отличаются своей прочностью и не сложностью конструкцiи.

Мы остановились на томъ, что изрубленное мясо поступаетъ въ цилиндръ другой машины. Цилиндръ этотъ бываетъ различныхъ размѣровъ и на одномъ концѣ вытянутъ въ суживающуюся къ концу трубку; другой конецъ цилиндра открытый, въ него входитъ поршень съ зубчатымъ стержнемъ, приводимымъ въ поступательное движенiе шестернею на оси, которая можетъ быть приводима въ движенiе, смотря по

размѣрамъ машинъ, или рабочимъ, или паровымъ приводомъ.

Когда изрубленное мясо вложено въ описанный цилиндръ, укрѣпленный на шарнирахъ между вертикальными стойками, и послѣ того, какъ въ цилиндръ вдвинутъ поршень, приводятъ въ движенiе машину, вмѣстѣ съ тѣмъ зубчатый стержень приводится въ поступательное движенiе, а поршень все глубже и глубже вдвигается въ цилиндръ, выдавливая мясо съ другого конца его черезъ трубку въ готовую кишку, которую надѣваютъ на конецъ трубки. Такимъ образомъ производится очень быстро начинка колбасъ и сосисекъ, но необходимо при этомъ соблюдать самую щепетильную чистоту и по окончанiи работъ хорошо вымывать машину, иначе колбасы и сосиски получатъ отъ металлическихъ частей, машины непрiятный вкусъ.

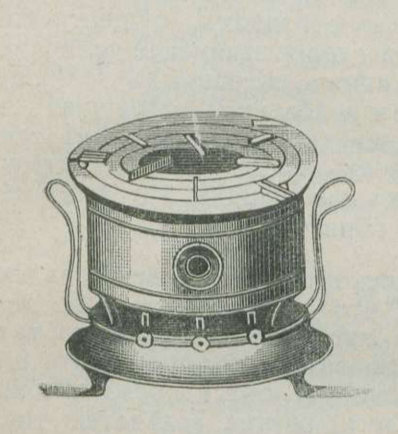
Для небольшихъ колбасныхъ заведенiй и для домашняго употребленiя колбаса и сосиски обыкновенно начиняются шкрицемъ, изображенымъ на фиг. 5



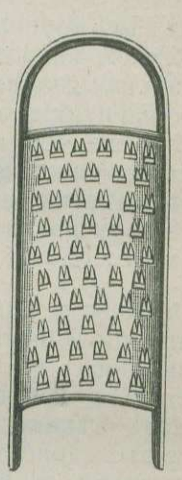
Фиг. 5.

При производствѣ колбасъ домашнимъ образомъ не дурно будетъ обзавестись чугунной ступкой съ таковымъ же пестикомъ, керасинкой въ три фитиля

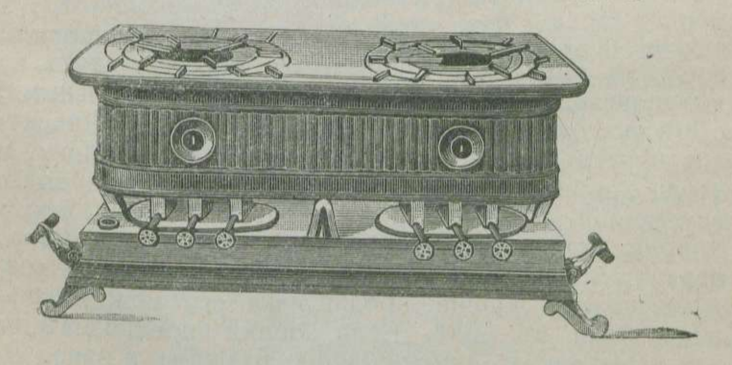
показанной на фиг 6 или таковой-же двойною, что будетъ еще практичнѣе (фиг. 7). Обыкновенными кухонными ножами, вѣсами системы Роберваля и теркой съ американской насѣчкой фиг. 8.



Фиг. 6



Фиг. 8.



Фиг. 7.

Вотъ и всѣ тѣ необходимыя принадлежности, которыя, требуются при колбасномъ производствѣ.

Теперь скажемъ *о кишкахъ*, какъ о главномъ матеріалѣ, употребляемомъ въ колбасномъ производствѣ.

Въ тѣхъ крупныхъ центрахъ, гдѣ сгруппировано много боенъ, какъ напр., въ столицахъ, существуютъ спеціальныя кешечныя заведенія, занимающіяся исключительно обработкой кишекъ, скупаемыхъ съ боенъ, вслѣдствіе чего мелкимъ колбаснымъ заведеніямъ не приходится самимъ заниматься, этимъ дѣломъ такъ какъ имѣется возможность всегда покупать этотъ матеріалъ на кишечныхъ заведеніяхъ, которыя готовятъ его слѣдующимъ образомъ.

Обработка кишекъ состоитъ прежде всего въ ихъ очищеніи и вымываніи, что должно дѣлать не медленно послѣ того, какъ животное выпотрашено, такъ какъ если это не соблюдается и если оставить ихъ лежать нѣкоторое время, то онѣ и послѣ посолки дѣлаются дряблыми и легко рвутся, вслѣдствіе того, что кишки, скорѣе другихъ частей мяса подвергаются разложенію.

Свиныя кишки прежде всего обчищаются снаружи, все сало срѣзается прочь и эти обрѣзки идутъ на вытапливаніе сала; затѣмъ ихъ моютъ или цѣльными, обрѣзавъ около желудка, или же нарѣзаютъ на куски нужной длины, какъ напр., толстую кишку, и тогда хорошо моютъ, выворачивая кишки въ водѣ, внутренній стороной наружу. Послѣ этого опять хорошо моютъ въ холодной водѣ и вдунувъ немного воздуха и зажавъ рукою конецъ, прогоняютъ воздухъ по всей кишки, продавливая его между пальцами руки въ водѣ. Если кишки предназначены для немедленнаго употребленія, то этимъ и заканчивается ихъ обработка передъ начинкой.

Если же кишки приготовляются для храненія, въ прокъ, то ихъ солятъ, но не высушиваютъ, какъ это дѣлаютъ часто съ другими сортами кишекъ.

Соленіе кишекъ должно подвергаться немедленно послѣ того, какъ онѣ вымыты и вмѣстѣ съ тѣмъ онѣ должны быть посолены равномѣрно: неравномѣрное соленіе дѣлаетъ то, что кишки покрываются пятнами. Кромѣ того, кишки должны быть не пересолены, а слабо просолены, потому что сильно просоленныя кишки дѣлаются твердыми и менѣе эластичными и, слѣдовательно, не пригодными ни для колбасъ, ни для сосисекъ. Соленіе кишекъ производится въ кадкахъ сухою солью.

ГЛАВА VII.

Копченіе. Его цѣль. Устройство русской, гамбургской и англійской коптилень. Приготовленіе копченыхъ колбасъ.

При устройствѣ колбаснаго заведенія въ мѣстности, гдѣ колбасы не могутъ найти сбыта, необходимо производить болѣе дорогіе сорта колбасъ. Къ таковымъ слѣдуетъ отнести сорта колбасъ: итальянскую, ліонскую и ветчинную, которыя по вкусу, прочности и цѣнности превосходятъ всѣ прочіе сорта колбасъ.

Если колбасы могутъ имѣть мѣстный сбытъ, то слѣдуетъ приготовлять и менѣе прочные сорта, какъ напр., колбасы: ливерную, кровяную, вареную разныхъ сортовъ, а также зельцъ или сальтисонъ, приготовляемой изъ свиныхъ головокъ и сосиськи.

Сортовъ колбасъ существуетъ многое множество. но чтобы намъ было болѣе понятно мы должны раздѣлить ихъ на двѣ категоріи: на категорію *копченыхъ* колбасъ и на категорію *вареныхъ* колбасъ.

Къ копченымъ колбасамъ главнымъ образомъ относятся колбасы приготовляемые изъ сырого мяса и давъ имъ хорошо прокоптиться и достаточное время отлежатся, употребляютъ въ сыромъ видѣ. Любителями копченыхъ колбасъ предпочитается старыя, долго лежалыя колбасы, которыя при разрѣзываніи даютъ маслянистый блестящій надрѣзъ, съ темно вишневымъ цвѣтомъ и достаточно твердыя. Отъ времени не портятся.

Къ вареным колбасамъ относятся колбасы и сосиськи, хотя по большей части также приготовляются изъ сырого мяса, но послѣ изготовленія ихъ варятъ. Эти сорта колбасъ не могутъ сохраняться долгое время безъ порчи и чѣмъ онѣ свѣжей, тѣмъ лучше, а поэтому горячая колбасы или сосиськи составляютъ любимое блюдо каждаго. Иногда этотъ сортъ послѣ отвариванія поджаривается въ маслѣ или свиномъ салѣ, на что имѣется также не мало охотниковъ, но для послѣдняго способа, обыкновенно употребляютъ вареныя колбасы самаго низкаго качества, гдѣ преобладаетъ преимущественно не свиное, а говяжье мясо, а равно и таковой-же жиръ или сало.

Очень часто, что бы вареную колбасу сохранить на болѣе долгое время ее также слегка подвергаютъ копченію, такъ какъ дымъ есть хорошее консервировочное средство отъ гніенія животныхъ продуктовъ вообще.

Начнемъ описаніе съ приготовленія копченыхъ колбасъ, а такъ какъ при этомъ необходимо познакомиться съ самой коптильной то и начнемъ съ нея.

Цѣль копченія.

Главная цѣль копченія мяса вообще есть сохраненіе его отъ порчи.

Въ процессѣ копченія представляется два средства къ сохраненію мяса: первое—это *соленіе*, потому что коптимое мясо въ различныхъ видахъ подвергается предварительно соленію; а второе *пригорѣло—древесная кислота*, образующаяся при сжиганіи дровъ и находящаяся въ дымѣ. Эта кислота проникаетъ въ мясо и можетъ предохранять его отъ гніенія, какъ это извѣстно изъ опытовъ; но отъ употребленія одной этой кислоты, мясо сильно сжимается и получаетъ непріятный черный цвѣтъ.

Коптить какой бы то небыло мясо, значитъ подвергать его дѣйствію дыма. Въ этомъ случаѣ нѣкоторыя части дыма проникаютъ внутрь мяса, а другія пристаютъ только снаружи. Первыя имѣютъ по большей части противугнилостное свойство, — и потому не даютъ испортиться мясу. Для копченія нуженъ дымъ, для произведенія котораго употребляются тѣла, дающія много душистаго дыма. Твердое дерево для этого лучше мягкого; свѣжее, зеленое, лучше сухого, потому что оно даетъ больше дыму. Дубъ и медленно тлѣющія дубовыя листья хорошій дымъ. Сосновое и еловое дерево, а также и дерево покрытое плѣсенью, придаетъ мясу особый, нехорошій видъ; почему и не слѣдуетъ ихъ употреблять. Можжевельникъ и можжевеловыя листья также даютъ благовонный дымъ, почему ихъ часто употребляютъ для копченія. Кора дуба также очень хороша и придаетъ мясу особый вкусъ. Кто въ копченомъ мясѣ любитъ пряный вкусъ, тотъ можетъ коптить его съ разными пряностями, какъ - то: размариномъ, мятой, лавровыми листьями, чабаромъ, аиромъ, кофіемъ, сокомъ солодковаго корня, сухими сливами, гвоздикою, корицею и пр.

Скорое копченіе. Для этого копченія употребляется лоснящаяся сажа, отбиваемая изъ каминовъ у очаговъ; надобно только отбивать осторожно, что бы

не отбить въ мѣстѣ съ нею извести, глины, камней, черезъ что она сдѣлается нечистою. Этою сажею коптятъ въ самое не продолжительное время. Мясо сперва надобно просолить, такъ напр. *телячьяго мяса* берутъ 25 фунтовъ, кладутъ въ разсолъ, составленный изъ 4 лотовъ селитры, 1 фун. соли, 1 лимона и немного лавроваго листу; кто хочетъ то можно прибавить немного и чесноку. Соль растворяютъ въ мягкой водѣ; въ такомъ разсолѣ мясо держутъ лѣтомъ 8 - 10 дней, а зимою 14—18. Для копченія этого мяса берутъ 2 фун. лоснящейся сажи, мелко стертой, наливаютъ 48 унцій дождевой воды и даютъ стоять двое сутокъ. Потомъ прибавляютъ 6 фун. соли, и 1/4 фун. чистаго древеснаго уксусу. Въ эту смѣсь кладется телячье мясо на 6 — 8 часовъ, послѣ чего вынимается, провѣшивается въ мѣстѣ, провѣваемомъ вѣтромъ, и по прошествіи 2-хъ дней запекается въ хлѣбномъ тѣстѣ.

Говяжьи языки лежатъ въ разсолѣ столько же времени какъ и телятина, а въ смѣси съ 5 — 6 часовъ.

Говядина. На 29 фун. говядины берется 1 1/2 фун. соли и 4 лота селитры, а время соленія лѣтомъ— 2 недѣли, зимою 3 1/2 недѣли, сажи же требуется 1 1/2 фун. на 6 фун. соли, которая растворяется въ 60 фун. воды; въ этой смѣси лежитъ говядина отъ 8—10 часовъ.

Свинина требуетъ таковаго же разсола, времени и смѣси, какъ говядина.

Птицы: утки, гуси, куры и индѣйки требуютъ столько же разсола, сажи и времени какъ и телятина.

Смѣсь сажи, куда положено мясо во всѣхъ случаяхъ надо еще помѣшивать.

Другой способъ скораго копченія. 1 фун. сажи жирной всыпать въ горнецъ мягкой воды и варить подъ крышкою, пока не уварится половина воды.—Отставить отъ

огня, дать устояться впродолженіи ночи; на другое утро, слить осторожно сверху чистую воду, процѣдить сквозь частое сито. Жидкость эта должна быть цвѣтомъ крѣпкаго чернаго кофе. Всыпать въ эту воду горсть соли а, когда соль распустится, размѣшать хорошенько и опустить мясо приготовленное для этого копченія такъ, что бы оно было все покрыто жидкостью. Большой кусокъ свинины т. е. цѣлая четверть съ саломъ должна мокнуть отъ 20 -- 24 часовъ; полотки сала отъ 4—6 часовъ; колбасы же, языки, гусиные полотки отъ 4—5 часовъ. По прошествіи этаго времени повѣсить ихъ на сквозной вѣтеръ, чтобы хорошенько просохли, а потомъ сохранять въ сухомъ мѣстѣ. Свинина такъ прокопченая превосходна и долго сохраняется.

Устройство коптилень.

Коптильня русская. Мясо коптятъ нерѣдко въ самомъ шатрѣ надъ очагомъ; но такое копченіе неудобно, почему лучше строить коптильню на потолкѣ поварни, подъ кровлею, гдѣ отъ очага выходитъ дымовая труба. Въ этомъ мѣстѣ, около поставленныхъ стоекъ изъ тесинъ, плотно между собою сколоченныхъ и прибитыхъ къ ставкамъ, дѣлается родъ чулана, внутри котораго проходитъ труба; въ этой трубѣ, подъ вьюшкою, слѣдуетъ сдѣлать клапонъ изъ листоваго желѣза, чтобы, закрывши имъ проходъ въ трубѣ и открывши вьюшку, можно было пускать дымъ черезъ то отверстіе, которое закрываетъ вьюшку. Въ этомъ чуланѣ вдѣлываются жерди отъ стѣны до стѣны, и къ нимъ привѣшивается мясо, окорока, колбасы и проч., назначенныя для копченія. Когда приготовляютъ кушанье, то въ это время клапонъ поднимается и дверку у вьюшки затворяютъ, почему дымъ и нейдетъ

въ каптильню. Когда же кушанье приготовлено, раскладываютъ на очагѣ курево, клапонъ спускаютъ и направляютъ дымъ въ чуланъ на мясо. Дымъ можетъ выходить или въ слуховое окно, сдѣланную въ кровлѣ досчатую трубу. Выкопченое мясо можетъ висѣть въ такомъ чуланѣ цѣлый годъ безъ порчи.

Коптильня гамбургская. Печь въ которой разводится огонь, сдѣлана въ погребѣ; а коптильня, гдѣ собирается дымъ, находится въ четвертомъ этажѣ; трубы, которыя проводятся изъ печи въ эту коптильню, сходятся въ ней съ двухъ противуположныхъ сторонъ. Надъ коптильнею находится еще другая, построенная изъ теса, въ которую проходитъ дымъ сквозь отверстіе, сдѣланное въ потолкѣ коптильни. Въ первой коптильнѣ дымъ бываетъ не очень горячъ, но довольно теплый, а во второй слегка тепловатъ. Куски мяса вѣшаются одинъ отъ другого разстояніемъ на полфута; наружная, т. е. мѣсистая сторона ихъ должна быть обращена къ устью трубъ и сколько можно ближе къ нимъ. Дымъ прибавляютъ и убавляютъ посредствамъ заслонки или задвижки. Противъ каждаго устья трубы, сдѣлано отверстіе въ стѣнѣ, а также и въ потолкѣ для выхода излишняго дыма. При такомъ устройствѣ дымъ находится въ постоянномъ круговращеніи, такъ что мясо поминутно бываетъ окружено свѣжимъ дымомъ, который не напитался еще солью и не потерялъ своей силы. Потолокъ въ коптильнѣ отстоитъ отъ полу не болѣе какъ на пять футовъ и шесть дюймовъ; величина же коптильни бываетъ соразмѣрна съ количествомъ коптильныхъ предметовъ. Начавши копченіе, продолжаютъ его безпрерывно и днемъ и ночью; почему и должно наблюдать, что бы дымъ былъ пускаемый безостановочно и всегда бы имѣлъ одинаковую степень жара. Температура воздуха имѣетъ вліяніе на продолжительность копченія; въ морозы дымъ лучше

проходитъ въ мясо, нежели въ сырую погоду.

Коптильня англійская. Въ Англіи устраиваютъ коптильни въ видѣ каменныхъ высокихъ, узкихъ помѣщеній, раздѣленныхъ поперегъ каменными стѣнами на отдѣльныя камеры, въ каждую изъ которыхъ ведетъ дверь, запирающаяся плотно; полъ бываетъ или каменный, или убитый земляной.

На высотѣ сажени отъ пола проложены вдоль камеры желѣзныя прутья на разстояніи около аршина одинъ отъ другого; такихъ рядовъ желѣзныхъ прутьевъ укладываютъ обыкновенно три этажа.

Такія коптильни употребляются въ Англіи обыкновенно для цѣльныхъ половинокъ свиныхъ тушъ, почему эти коптильни, чтобы вмѣстить три этажа половинокъ, должны быть достаточно высоки.

Въ стѣнахъ коптильни находятся отдушины въ видѣ продольныхъ щелей, запирающихся совсѣмъ или до желаемой степени посредствомъ ставень, опускаемыхъ при помощи цѣпочекъ.

При копченіи поступаютъ такъ: половинки уже вышедшія изъ солки, обтертыя и обсушенныя, оставляютъ висѣть одинъ день въ просторномъ помѣщеніи; затѣмъ кладутъ на скамьи половинки и при помощи сита обсыпаютъ половинки гороховой мукой съ мясной стороны; одинъ рабочій залѣзаетъ по лѣстницѣ наверхъ, на доски, положенныя въ наполняемой камерѣ на желѣзныхъ прутьяхъ, а другой рабочій на длинномъ шестѣ съ крючкомъ подаетъ первому обсыпанныя гороховой мукой половинки и послѣдній вѣшаетъ ихъ на крючкахъ на желѣзный прутъ одну подлѣ другой; оставляя между ними небольшой промежутокъ. Такимъ образомъ наполняется вся камера сверху до низу; такимъ же точно образомъ, по мѣрѣ надобности наполняютъ и отдѣльно каждую камеру.

На полъ кладутъ куски дерева, которые зажига-

ютъ, а сверху ихъ, по всему полу насыпаютъ опилокъ; при началѣ копченія выдѣляется много водяныхъ паровъ, почему вышеупомянутыя отдушины должны быть открыты; послѣ того, какъ мясо пообсохнетъ, эти отдушины закрываютъ или совсѣмъ, или оставляя небольшія щели для необходимой тяги.

Предпочитаютъ для копченія можжевелые опилки, а также березовые, буковыя и дубовыя. Опилки эти, а равно и дерево должны быть сухи, такъ какъ въ сыромъ состояніи они придаютъ непріятный, пригорѣлый вкусъ мясу. Что же касается до обсыпанія гороховой мукою, что постоянно практикуется въ Англіи, то это дѣлается для того, чтобы при согрѣваніи на поверхности мяса не образовалась плотная корка изъ соли и не мѣшала бы мясу прокапчиваться: при обсыпаніи мукою или овсяной, какъ то иногда дѣлается, эти вещества при копченіи даютъ болѣе рыхлую корку, не мѣшающую процессу прокапчиванія.

Точно также поступаютъ въ Англіи и съ окороками, какъ оказывается возможнымъ вѣшать въ томъ же помѣщеніи большимъ числомъ этажей.

Колбасы копченыя.

Колбаса превосходная. Взять 10 фун. нежирной свинины, 5 фун. говядины отъ толстаго филея, то и другое пропустить чрезъ мясорубку; прибавить 5 фун. свѣжаго шпика, порѣзаннаго продолговатыми тоненькими ломтиками; посолить, положить 1½ золот. селитры и 2 стак. рому; размѣшать хорошенько, наполнить воловью кишку, крѣпко ее набивая, но чтобы не лопнула, положить подъ прессъ на два дня, потомъ повѣсить на нѣсколько дней, и коптить не менѣе 3-хъ недѣль, чтобы не была сыра.

Колбаса съ лукомъ. Свинины $2\frac{1}{2}$ фун., говядины 1 ф., луку поджареннаго въ маслѣ и сырого по $\frac{1}{4}$ фун. Кто любитъ три зубка чесноку истертаго на теркѣ, 2 лота соли, $\frac{1}{2}$ лота селитры, $\frac{3}{4}$ лота перцу. Все изрубить въ мясорубкѣ, прибавить свиного сала изрубленнаго сѣчкой на маленькія кусочки, все хорошо размѣшать и начинять свиныя кишки, повѣсить дня на три на вѣтеръ и коптить 2—3 недѣли.

Колбаса обще-употребительная (обыкновенная, но безъ луку). Берутъ 10 фун говядины безъ костей и жира, даютъ лежать 1 сутки, чтобы стекла кровь и 6 фун, самой жирной свинины и прибавить на каждыя 10 фун. этого фарша 12 лотовъ соли, 1 лотъ селитры, 2 лота толченаго и 1 лотъ горошковаго чернаго перца. Сдѣлать фаршъ и начинять кишки. Послѣ чего ихъ вывѣшиваютъ на свободный воздухъ на 8—10 дней и коптятъ 8 дней, наконецъ переносятъ въ комнату и развѣшиваютъ по потолку.

Колбаса обыкновенная. 10 фун. говядины, безъ костей и жира и 6 фун. свиного сала, сдѣлать фаршъ, прибавить на каждые 10 фун. этого фарша 12 лотовъ соли, 1 лотъ селитры, 2 лота толченаго перцу, размѣшать, начинить кишки и повѣсить въ сухомъ, но прохладномъ мѣстѣ на 8—10 дней и коптить 6 дней.

Тоже другимъ сбособомъ. 10 фун. очищенной отъ костей говядины и столько же безъ костей и жира свиного мяса, положить въ деревянное корыто и сильно бить тяпкой до тѣхъ поръ, пока все мясо сдѣлается алаго цвѣта, послѣ пропустить черезъ мясорубку. Потомъ взять 12 фун. свиного сала шпику, изрѣзаннаго въ маленькія кусочки, 1 фун. соли, $2\frac{1}{2}$ лота селитры, 10 зол. крупно толченаго перца, 3 зол. гвоздики; все смѣшать хорошо руками прибавить 1 штофъ воды. Послѣ того смѣсь покрыть, отнести въ холодное мѣсто и оставить на сутки. Набить какъ можно плотнѣе кишки, обвязать верев-

ками и коптить 10—15 дней

Колбаса литовская. Взять 10 фун. свинины очищенной отъ жилъ 3 фун. говядины и 2 фун. серны или лося все въ свѣжемъ видѣ, пропустить черезъ мясорубку; прибавить перцу простого 1 лотъ, гвоздики, майорана, лавроваго листу по ½ лота, соли сухой 20 лотовъ, селитры 1 лотъ, все это мелко истолочь, просѣить, размѣшать съ фаршемъ, прибавить ¾ стакана виннаго спирту, опять хорошо размѣшать. Послѣ этого добавить ½ фунта верхняго свиного сала отъ затылка, нарѣзаннаго тоненькими продолговатыми ломтиками; плотно наполнить самую толстую воловью кишку, наблюдая, чтобы не образовалось пустыхъ мѣстъ, перевязать веревками, положить подъ гнетъ, держать 2 дня въ теплой комнатѣ, потомъ вынести, въ кладовую такъ-же подъ гнетъ, который съ каждымъ днемъ слѣдуетъ увеличивать. Черезъ двѣ недѣли вынуть изъ подъ гнета, повѣсить въ холодномъ мѣстѣ, потомъ коптить 2 недѣли; послѣ этого повѣсить ихъ на чердакъ, на сквозной вѣтеръ недѣли на 2 и сохранить въ сухой ржи, хмѣлѣ, сѣнѣ или золѣ.

Колбаса итальянская (салями). Взять 23 фун. свинины отъ лопатки очищенной отъ жилъ и 4 фун. говядины; мелко нарѣзать и положить на рѣшето, на 24 часа въ теплой комнатѣ чтобы мясо обсохло. Нарѣзать небольшими кусочками 6 фун. верхняго свиного сала отъ затылка, посолить 12 лот. сушеной соли, оставить также на 24 часа. Обсохшее же мясо изрубить въ фаршъ, посолить 1 фун соли, прибавить мелко истолченнаго простаго перца 2 лота, бѣлаго перца 1 лотъ, корицы 2 лота, селитры 1 лотъ, мускатнаго орѣха натертаго на теркѣ 1 лотъ и по желанію нѣсколько чесночнаго соку. Наполнить этимъ фаршемъ гладкія, соленыя, свиныя кишки, которые до этого должны мокнуть нѣсколько часовъ въ крѣпкомъ виноградномъ винѣ, вывернуть кишки какъ обык-

новенно на лѣвую сторону и когда будетъ окончена набивка (тугая) колбасъ, ихъ истыкать иголкой или булавкой; крѣпко и часто перевязать веревками, повѣсить въ холодное мѣсто, но чтобы не замерзли, потомъ коптить 2 недѣли вѣтками коліандра или можжевельникомъ и повѣсить на чердакъ, очищая ихъ по временамъ отъ плѣсени щеткою намоченною въ прованскомъ маслѣ съ виннымъ спиртомъ или съ крѣпкомъ виноградным виномъ.

Тоже другимъ способомъ. 10 фун. не жирной говядины, 5 фун. свиного сала отъ хребта и 4 фун. свиного мяса съ саломъ рубятъ какъ можно мельче въ мясорубкѣ, потомъ прибавляютъ 16 лотовъ соли, 1 лотъ селитры, 4 лота толченаго бѣлаго перцу и 1 стаканъ бѣлаго рейнскаго вина или ½ стакана хорошаго бѣлаго рому, въ которомъ 1—2 сутокъ мокли 10 головокъ чесноку. Туго набиваютъ кишки, обвязываютъ веревкой и даютъ висѣть на воздухѣ 4 недѣли, потомъ коптятъ 10—15 дней. Эти колбасы чѣмъ дольше висятъ, тѣмъ дѣлаются лучше.

Колбаса итальянская обыкновенная. Мелко изрубить 3 фун. говядины, 5 фун. свинины и 2 фунта свиного сала, перемѣшать съ 3 зол. корицы, 6 зол. перцу, 14 зол. сыру пормезана, 1 зол. селитры, 12 зол. соли; начинить кишки и повѣсить въ прохладное мѣсто, часто обтирая полотенцемъ. Чѣмъ больше висятъ, тѣмъ дѣлаются лучше.

Колбаса по жидовски дѣлается какъ обыкновенная колбаса (стран. 77), но вмѣсто свиного сала берется говяжее и начиняютъ воловьи кишки.

Колбасы вѣнскія. Взять 5 фун. говядины и 3 фун. свинины, сдѣлать фаршъ, положить на рѣшето на

24 часа; 3 фун. верхняго свиного сала порѣзать кусочками *), посолить 4 лотами соли, оставить на нѣсколько часовъ. Потомъ смѣшать все вмѣстѣ, прибавить 10 лотовъ соли, 3 лота кардамона, 4 лота простаго перца; размѣшать хорошенько, наполнить воловьи кишки, плотно убивая, наколоть кругомъ иголкой и далѣе поступать какъ съ итальянской колбасой солями.

Колбаса нѣмецкая кноквурстъ. 10 фун. постной отъ лопатки свинины, 2 фун. говядины и 4 фун. жирной свинины съ саломъ мелко изрѣзать и смѣшать; прибавивъ къ этой массѣ 12 лот. соли, 4 зол. толченаго перцу, 1 лот. селитры и 2 лот. анису, по желанію можно прибавить чесноку; туго набить кишки и повѣсить въ прохладное мѣсто на 5—8 дней, а потомъ коптить недѣлю.

Колбаса франкфурская 10 фун. не жирнаго свинаго мяса, 5 фун. свиной брюшины и 2 фун. свинины съ саломъ изрубить и смѣшать съ фаршемъ изъ 1 фун. телятины, 10 зол. соли и 1 зол. каэнскаго перцу въ порошкѣ; приливаютъ $1/2$ фун. воды, размѣшиваютъ и начиняютъ сосисочныя кишки, тонкія; оставляютъ висѣть на свѣжемъ воздухѣ 7 дней, потомъ коптятъ 2 сут. подавая на столъ, обдавъ кипяткомъ.

Колбаса витчинная. Нарѣзавъ свининое мясо полосками такъ, что бы у каждой полоски была часть жира, посыпаютъ солью и селитрой и толченымъ крупнымъ перцемъ. На 10 фун. мяса берутъ 10 лот. селитры и 10 зол. перцу. Набиваютъ кишки какъ можно туже и, обвязавъ веревками вывѣшиваютъ на воздухъ дней на 10—15, а потомъ коптятъ 15—20 дней.

Надо разъ навсегда запомнить, что всѣ фарши для колбасъ рубятся при посредствѣ мясорубки, а жиръ или крошится ножемъ на кусочки, или рубится сѣчкой, но никогда не пропускается чрезъ мясорубку.

Колбаса малороссійская. Отличается отъ обыкновенныхъ колбасъ тѣмъ что свинина берется пополамъ съ саломъ отъ затылка и не пропускается черезъ мясорубку но рубится на мелкіе кусочки, остальное какъ *обыкновенная колбаса*, съ прибавленіемъ чесноку.

Колбасы польскія мало отличается отъ малороссійскихъ, разница только та, что фаршъ рубится не много мельче и прибавляется больше перцу и нѣсколько пряностей по желанію.

ГЛАВА VIII.

Колбасы вареныя, сосиськи и проч. въ этомъ родѣ.

Колбасы кровяныя. Взять весь нижній кусокъ свинаго сала т. е. баухшпикъ, фунтовъ около 12—15, ливеръ и свиную голову, изъ которой вынуть мозги; налить водою и варить все это 1½ часа, прибавить потомъ свиную же печенку, и варить еще ½ часа. Потомъ печенку и ливеръ пропустить чрезъ мясорубку а сало и голову изрѣзать не слишкомъ маленькими кусочками, посолить ¾ стак. соли, прибавить 1 лотъ простаго и ¼ лот. англійскаго перцу, кто любитъ, прибавить майорана. Размѣшать все вмѣстѣ, развести свиной процѣженной и растертой кровью около 3-хъ стакановъ такъ, что бы масса не была очень густа. Наполнить ею ⅔ части воловьихъ или толстыхъ свиныхъ кишекъ, перевязать, выровнить и варить въ водѣ ½ часа. Если проколоть ихъ вилкой, покажется жиръ, а не кровь - значитъ колбасы готовы. Тогда обмыть ихъ въ холодной водѣ, разложить на столъ, прижать ихъ доскою со гнетомъ часа на два, что бы сдѣлались плоскими, вынесть въ холодное мѣсто. Если эти колбасы предназначены для

скораго употребленія, то въ фаршъ можно прибавить немного мелко изрубленнаго и въ маслѣ поджареннаго лука. Если же колбасы оставляютъ на позднее употребленіе, то нельзя въ нихъ класть лука; надобно коптить ихъ въ легкомъ холодномъ дыму дней 10.

Такіе же колбасы приготовляются изъ одной головы; половину этого мяса пропустить чрезъ мясорубку а другую нарѣзать мелкими кусочками.

Или дѣлаютъ ихъ изъ одной печенки, легкихъ и нижняго свинаго сала т. е. бодхшпика.

Свѣжія кровяныя колбасы передъ отпускомъ на столъ поджарить въ маслѣ поставивъ въ духовую печь, а копченыя подаются холодными.

Колбаса кровяная нѣмецкая. Мелко изрубить 1 фун. свиной или телячьей сырой печенки, протереть черезъ рѣшето, црибавить англійскаго перцу, соли гвоздики, мускатный орѣхъ, 2½ фун. отвареннаго шпика, нарѣзаннаго мелкими кусочками, — все хорошо размѣшать, начинить этимъ кишки и варить 1 часъ, хранить въ прохладномъ мѣстѣ. Подавая можно подогрѣть или поджарить.

Колбасы кровяныя черныя. Гречневую крупу истолочь довольна мелко, взять ея 5¼ стакана, свиной крови растертой и процѣженой ½ гарнца, горячаго молока 3 стак. растопленнаго горячаго свинаго сала 2¼ стак. соли 1½ лота, простаго церцу ¼ лота и англійскаго перцу ¼ лота, размѣшать все это хорошенько. Взять хорошо очищенныя и солью натертыя свиныя кишки (толстыя), перевязать одинъ конецъ, выворотить кишки, нафаршировать ихъ приготовленною массою такъ что бы ⅓ кишки была оставлена пустою, завязать другой конецъ, опустить въ кипятокъ, варить на сильномъ огнѣ немного болѣе ¼ часа. Вынуть изъ воды; когда не много остынутъ, повѣсить въ холодное мѣсто, гдѣ могутъ, висѣть нѣсколько дней. Когда понадобится, то за полъ

часа до отпуска на столъ, положить на сковороду, полить масломъ или свинымъ жиромъ, поджарить въ духовой печи съ обѣихъ сторонъ и подавать на сковородѣ.

Тоже изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ. 3 фун. свинаго сала мелко нарѣзать, растопить, влить $^1/_2$ гарнца молока, прибавить $^1/_4$ лота англійскаго перцу, 1 лотъ мускатнаго орѣха, соли по вкусу, вскипятить, всыпать 7 стак. мелкихъ гречневыхъ крупъ, накрыть крышкою; когда каша погустѣетъ, остудить. Свиную кровь протереть сквозь сито, размѣшать съ кашею, что бы каша сдѣлалась жидковатою, наполнить не очень толстыя свиныя кишки, перевязать опустить въ кипятокъ, варить съ $^1/_4$ часа. Употребляется какъ предыдущія кровяныя колбасы.

Тоже изъ крупной гречневой каши $^1/_2$ гарнца крупной гречневой крупы смѣшать съ $1^1/_2$ стак. протертой сквозь сито свиной крови и съ $1^1/_2$ стак. растопленнаго сала такъ, чтобы каша не была очень жидка. Положить $^1/_2$ ложки майорана, немного соли, толченаго простого и англійскаго перца, размѣшать хорошо, наполнить кишки, перевязать, опустить въ воду, варить $^3/_4$ часа. Незадолго передъ подачей на столъ разрѣзать колбасу на нѣсколько частей, поджарить въ свининомъ жирѣ. Подавать передъ бульеномъ.

Тоже изъ смоленскихъ крупъ или гречневой муки. $^1/_4$ гарнца смоленскихъ крупъ или гречневой муки, всыпать въ каменную чашку, влить $2^1/_4$ стак. кипящаго свинаго сала, хорошо размѣшать, всыпать $^1/_4$ лота англійскаго перцу соли по вкусу, гвоздики и майорану по желанію, развести $5^1/_4$ стак. свѣжей процѣженой свиной крови, размѣшать. Начинять свиныя кишки, оставляя $^1/_4$ части кишки пустою, перевязать сложить въ кострюлю, налить холодною водою, поставить на сильный огонь, не накрывая кострюли

крышкой; варить $^3/_4$ часа, часто осторожно ихъ переворачивая; потомъ вынуть и поставить въ холодное мѣсто. Незадолго передъ подачею на столъ сложить ихъ на сковроду, облить масломъ или свинымъ жиромъ, поджарить съ обѣихъ сторонъ. Можно нарѣзать ихъ ломтиками. Подавать передъ бульеномъ, или къ закускѣ, или къ завтраку.

Колбаса бѣлая изъ смоленскихъ крупъ. 3 стакана смоленскихъ крупъ перетереть съ двумя сырыми яйцами, протереть чрезъ рѣшето или рѣдкое сито; 6 стак. молока и 3 стак. растопленнаго свинаго сала, вскипятить, всыпать крупы, поставить на легкій огонь, накрыть крышкой, но притомъ часто мѣшать. Когда крупы будутъ готовы, остудить, вбить 8 яицъ, влить $^3/_4$ стак. горячаго молока, всыпать немного толченой корицы, 1 стак. каринки, 4 куска сахару, немного сладкаго миндалю, 4—5 штукъ горькаго (оба толченые) размѣшать наполнить слегка (не туго) кишки, что бы варясь не полопались. Когда будутъ отварены, хранить въ холодномъ мѣстѣ. Передъ подачею поджарить съ обѣихъ сторонъ.

Колбаса бѣлая изъ риса. 2 стакана риса опустить въ кипятокъ, разъ дать вскипѣть, откинутъ на рѣшето. $4^1/_2$ стакана молока, $^1/_2$ фун. масла или 1 стаканъ свиного сала вскипятить, положить рисъ варить, мѣшая до готовности. Тогда всыпать $^1/_2$ фун. сахара стертую цедру одного лимона, $^1/_4$ стак. истолченаго сладкаго и 10 штукъ горькаго миндаля, $^1/_2$ ф. обвареной коринки, 3 лол. толченой корицы; когда каша остынетъ, вбить 10 яицъ, размѣшать и начинять слабо кишки перевязать и варить 1 часъ. Передъ ѣдой поджарить.

Колбаса бѣлая съ хлѣбомъ. Мякишъ бѣлаго хлѣба размочить въ горячемъ молокѣ, чтобы образовалось родъ сметаны нарѣзать очень мелко филей курицы или какой другой птицы и столько же свиного сала

и смѣшать съ размоченнымъ хлѣбомъ; прибавить немного рубленаго луку, поджаренаго въ маслѣ, и нѣсколько яичныхъ бѣлковъ, перемѣшать хорошо съ перцемъ, солью, мускатнымъ орѣхомъ и начинить кишки, варить 1/2 часа.

Колбаса съ сорочинскимъ пшеномъ. Пшено налить кипяткомъ и дать разбухнуть. Въ то же время отварите свинины, накрошите ее, прибавьте сметаны, толченаго перцу, гвоздики и соли, смѣшайте съ пшеномъ начините тонкія говяжьи или свиныя кишки и, намазывая масломъ, жарьте на рашперѣ. Къ колбасамъ этимъ хорошо подавать какой-нибудь пряный соусъ изъ кореньевъ.

Колбаса болонская. 1 фун. говяжьяго сала, 1 фун. свиного шпику и 1 фун. телятины пропустить черезъ мясорубку, прибавить пряности, перцу, соли и начинить большія кишки, проткнуть въ нѣсколькихъ мѣстахъ и варить 1 часъ.

Колбаса сборная. Взять часть свиной печени и свиного легкаго, сердца, почки, языкъ, половину подчеревка и немного жирнаго мяса шейной части отъ зарѣза; все это искрошить въ мелкіе жеребейки и, прибавивъ нѣсколько лучшаго сала, приправить солью, перцемъ, гвоздикою, майораномъ, базиликой и чеснокомъ. Также хорошо прибавить нѣсколько свиной крови и, начинивъ кишки отварить. Эти колбасы недолго держутся.

Колбаса изъ баранины. Нарѣзать отъ задней ноги баранины мякоти, безъ жира, на каждый фунтъ баранины положить по 1/4 фун. ветчиннаго сала, прибавить перцу и другихъ пряностей, корку одного лимона, мелко изрубленую, все пропустить чрезъ мясорубку, прибавить, смотря по количеству, 2 — 3 рюмки хересу или мадеры, начинить свиныя кишки и отварить. Къ нимъ подается соусъ изъ свѣжей или кислой капусты или изъ кореньевъ.

Голландская колбаса. Свинину искрошить мелко, приправить солью и пряностями по вкусу и, пропустивъ, чрезъ мясорубку, начинить кишки. Потомъ сварить разсолъ такой крѣпости, чтобъ опущенное въ него яйцо не тонуло, и, давъ ему остыть, положить въ него колбасы. Въ этомъ разсолѣ колбасы безъ порчи могутъ лежать около 1/2 года. Для стола ихъ жарятъ.

Колбаса французская. 1 фун. свѣжаго шпика варить, не разрѣзывая его, до тѣхъ поръ пока его можно будетъ проколоть соломенкой, потомъ нарѣзать его небольшими кусочками; 6 фун. свѣжей свинины изрубить очень мелко, всыпать 3 1/2 стак. толченыхъ и просѣянныхъ бѣлыхъ сухарей, 24 сырыхъ яйца, 3 стак. сливокъ, корицу, мушкатнаго орѣха, обвареной коринки и сахара, размѣшать, наполнить кишки варить 1/2 часа на сильномъ огнѣ.

Тоже другимъ способомъ. Взять свиную печенку и подчеревокъ, кожу содрать, сварить и искрошить въ маленькіе жеребейки, прибавивъ размоченнаго въ молокѣ и протертаго сквозь сито бѣлаго хлѣба, кишница, разныхъ пряностей и душистыхъ травъ, соли, перцу, а также рубленнаго и поджареннаго въ маслѣ луку. Замѣсить все на свиной крови, начинить кишки. Отварить исподоволь на слабомъ огнѣ, въ томъ отварѣ въ которомъ варился подчеревокъ.

Колбаса печеночная. Свиную печенку отварить въ водѣ, и, когда остынетъ, истереть на теркѣ. Затѣмъ изрубить свиное легкое, сальникъ и часть подчеревка, примѣшать къ нимъ мякиша бѣлаго хлѣба, разныхъ пряностей, перцу, соли, и смочивъ эту начинку жирнымъ отваромъ свиного мяса, начинить колбасы и отварить. Колбасы эти могутъ быть сбережены цѣлую зиму.

Колбаса ливерная. Телячью печенку и весь ливеръ, за исключеніемъ хрящей горла, пропускаютъ нѣ-

сколько разъ черезъ мясорубку и смѣшиваютъ съ бѣлымъ хлѣбомъ, размоченнымъ въ мясномъ бульенѣ, отвареннаго луку и сырыхъ яицъ опять пропускаютъ черезъ мясорубку, и прибавляютъ мелко рубленнаго шпику, соли, перцу по вкусу и начиняютъ кишки.

Или другимъ способомъ. Свареную свиную печенку пропустить нѣсколько разъ черезъ мясорубку чтобы образовалось родъ помады, прибавить противъ полученной массы $^1/_3$ рубленнаго шпику, соли, перцу, желаемыхъ пряностей и начинить кишки. Подавая, можно поджарить.

Колбаса рыбная, постная. 3 части свѣжей рыбы, 1 часть маринованной (все безъ костей) и 1 часть бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ грибномъ бульенѣ; прибавивъ крупно толченаго простого перцу, мелко толченаго мускатнаго орѣха, мелко-рубленаго луку и соли, завертываютъ всю массу въ растительный пергаментъ въ видѣ колбасы, обвязываютъ нитками и варятъ на сильномъ огнѣ.

Для большаго удобства на фабрикахъ, гдѣ приготовляется растительный пергаментъ, можно заказать изъ него капсули, которые вполнѣ замѣняютъ кишки и которые въ Пруссіи въ большомъ ходу для гороховой колбасы, заготовляемой какъ консервы для арміи.

Колбаса гороховая. Секретъ удобоваримости гороховой колбасы заключается въ измѣненіи свойствъ гороховой муки при продолжительномъ дѣйствіи на нее жара, для чего ее поджариваютъ съ масломъ и саломъ.

Колбаса гороховая дѣлается двухъ родовъ: съ ветчиной и солониной, сорта же ея еще подраздѣляютъ на два: въ одномъ сортѣ 32 зол. мяса и 64 зол. гороховой муки, а въ другомъ сортѣ 40 зол. мяса и 40 зол. муки. Вѣсъ колбасы 1 фунтъ 24 золотника, а все остальное недостающее для этого

вѣса пополняется саломъ и начиняется въ пергаментныя (растительныя) гильзы. Передъ употребленіемъ колбасу кладутъ на $\frac{1}{2}$ часа въ кипящую воду и получаютъ супъ, тоже очень питательный, ароматичный и вкусный, такъ какъ кромѣ сала и соли въ колбасу прибавляютъ пряностей и кореньевъ.

Колбаса. съ капустой. Измельчаютъ говядину пополамъ со свининой, помѣщаютъ въ сосудъ съ двойными стѣнками, наполненный водою, прибавляютъ кислую капусту, предварительно отжатую и высушенную, въ количествѣ вдвое меньшемъ мяса и свинины, кладутъ соли, перцу, луку, моркови, свеклы, картофеля и все увариваютъ въ своемъ собственномъ соку 2—3 часа. Когда готово, охлаждаютъ, хорошо рубятъ и начиняютъ цилиндры изъ растительнаго пергамента. Эта колбаса даетъ отличныя щи.

Колбасы польскія, сордельки. 1 фун. сырой свинины и 1 фун., шпику рубятъ мелко и смѣшиваютъ съ $\frac{1}{2}$ фун. рубленаго луку (кто любитъ кладутъ чеснокъ) прибавляютъ по вкусу толченой гвоздики, соли, перцу, мускатнаго орѣха, начиняютъ кишки, толщиною въ 2 пальца, перевязываютъ одну отъ другой на $1\frac{1}{2}$ вершка и отвариваютъ въ водѣ или бульенѣ, потомъ слегка коптятъ.

Колбаса московская съ чеснокомъ дѣлается точно такъ, какъ польскія сордельки, но берутъ свинину пополамъ съ говядиной или телятиной; луку не прибавляютъ, а кладутъ рубленое свиное сало, немного растертаго чесноку и горошковаго перцу; отвариваютъ, но не коптятъ.

Колбаса московская съ перцемъ приготовляется какъ съ чеснокомъ, но вмѣсто чесноку, кладутъ достаточное количество толченаго и горошковаго перцу.

Колбаса московская съ языкомъ. Приготовляется какъ съ перцемъ, куда кладутъ очищенный языкъ въ кишки по возможности толстыя, воловьевы) разрѣзна-

ный въ длину всей кишки а промежутки наполняютъ плотно фаршемъ колбаснымъ. куда прибавляютъ столько мясного бульену, чтобы фаршъ вышелъ достаточно жидкимъ.

Сосиськи обыкновенныя. Пропускаютъ черезъ мясорубку $1^1/_2$ фун. жирной говядины, $1^1/_2$ фун свинины и $^1/_2$ фун. говяжьго сала, прибавляютъ 1 чайн. ложку толченаго перцу, 1 чайн. ложку соли и $^1/_2$ лож. горошковаго перцу, все хорошо смѣшиваютъ съ $^1/_4$ стак. мелко-изрубленнаго луку и начиняютъ кишки. Передъ употребленіемъ надо жарить.

Тоже другой способъ. На 15 фун. нежирной, взять 5 фун. жирной свинины, пропустить черезъ мясорубку; взять 3 зол. селитры, соли по вкусу (около $^1/_4$ фун.) $1^1/_2$ лота простаго и $^3/_4$ лота англійскаго перца, истолочь очень мелко, смѣшать съ фаршемъ, наполнить кишки очень плотно, перевязать, продержать въ теплѣ часовъ 20—24, повѣсить въ холодное мѣсто и коптить $1^1/_2$ недѣли. Эти сосиськи ошпариваютъ кипяткомъ и подаютъ на столъ.

Тоже третьимъ способомъ. Взять жирной свинины, пропустить черезъ мясорубку, прибавить рубленой лимонной корки, толченой гвоздики, мускатнаго цвѣту и кардамону, смочить все крѣпкимъ виноградным виномъ, посолить, размѣшать хорошо и начинять сосисечныя кишки. Подаютъ вареными.

Тоже четвертый способъ. 2 фун. свѣжей свинины, 1 фун. ветчины, жиръ со свинины не обрѣзать, а если свинина не жирна, прибавить ветчиннаго сала, все пропустить черезъ мясорубку. Потомъ прибавить толченаго перцу, мускатнаго орѣха, соли и, все хорошо перемѣшавъ, начинять кишки. Употребляютъ жареными и вареными.

Сосиськи вѣнскія. 10 фун. не жирной свинины и 10 фун. жирныхъ обрѣзковъ, все пропустить черезъ мясорубку, оставивъ 1 фун. свинины, къ которой

прибавить оставшіяся жилы, и изъ этого сварить бульенъ съ лавровымъ листомъ, англійскимъ перцемъ и съ 1/2 фун. лука. Когда бульенъ будетъ готовъ, процѣдить его, остудить, взять этого бульена 5—6 стакановъ, смѣшать съ фаршемъ, прибавить 3 зол. толченаго перцу, 1 1/2 зол. простого, 3 зол. макоронъ и соли по вкусу, все хорошо размѣшать руками и начинять тонкія кишки, перевязать ихъ по 1/4 аршина, связать оба конца, повѣсить въ теплое мѣсто на нѣсколько часовъ, чтобы обсохли. Передъ отпускомъ на столъ сложить часть сосисекъ этихъ въ кострюлю, налить водою, пивомъ или свекольнымъ разсоломъ такъ, чтобы ихъ едва покрыло съ обѣихъ сторонъ и подавать съ капустнымъ соусомъ.

Тоже другой способъ. 1 фун. нежирной свинины и 1/2 фунта телятины пропустить черезъ мясорубку, посолить, прибавить толченаго перцу, кардамону, немного гвоздики, мускатнаго орѣха, 1/2 стак. толченыхъ бѣлыхъ сухарей, 2 рюмки мадеры, 1 фунтъ варенаго рубленнаго шпику и 3 рубленыхъ и поджаренныхъ въ маслѣ луковицы. Начиняютъ самыя тонкія кишки. При употребленіи кладутъ на 1/2 часа въ кипятокъ.

Сосиськи изъ гусиныхъ печенокъ. 10 штукъ гусиныхъ печенокъ отварить въ соленой водѣ, протереть на теркѣ и смѣшать съ тертымъ мякишемъ отъ 1/2 французской булки, прибавить 1/2 стак. сливокъ, 1/4 фун. раковаго масла, понемногу майорану и мускатнаго орѣха, все хорошо перемѣшать и начинять кишки, перевязываютъ по 2 вершка и варятъ въ бульенѣ 1/4 часа, а потомъ можно поджарить въ маслѣ.

Сосиськи изъ телячьей печенки. Обварить телячью печенку кипяткомъ, сварить до половины готовности, остудить, мелко изрубить, при посредствѣ мясорубки, положить ложку масла, 1/2 мелко изрубленной луковицы, поджареной въ маслѣ, 1/2 французской булки,

намоченной въ водѣ или молокѣ и выжатой, 1 ложку сметаны, 2 желтка, соли, англійскаго и простого перцу по 6 зеренъ, мускатнаго орѣха; наполнить воловью кишку, поджарить въ печи, поливая 1/8 масла. Этими сосиськами горнируются блюда изъ зелени, а также подаютъ ко щамъ.

Сосиськи изъ курицы 1/2 филея курицы, 1/2 филея рябчика, 1/2 фун. шпика и 1 фун. ветчины, все вмѣстѣ пропустить чрезъ мясорубку, прибавить 1 яйцо, 2 желтка, по щепоткѣ перца, мускатнаго орѣха и 1/2 стак. молока, перемѣшать, афаршировать воловью кишку, но не очень туго, варить въ бульенѣ или въ кипяткѣ 3/4 часа.

Сосиськи изъ раковъ. 50 раковъ сварить въ соленой водѣ, отнять шейки и ножки, мелко изрубить съ 1/2 фун. сладкаго мяса, положить 1 франц. булку, въ молокѣ намоченную и выжатую, 3 ложки раковаго масла, 1 яицо, 2 желтка, соли, перцу, мускатнаго орѣха, 5 - 6 шарлотъ растертыхъ 2 ложки густыхъ сливокъ, размѣшать, начинить кишки, перевязать веревками, чтобы образовались небольшія сосиськи, вершка 2—3, сварить въ кипяткѣ пополамъ съ молокомъ, поджарить въ раковомъ маслѣ.

Сосиськи изъ зайца. Дѣлаются какъ обыкновенныя сосиськи, съ тою только разницею, что свинина замѣняется филеями изъ зайца, и когда фаршъ готовъ, прибавляютъ соли, перцу, поджарить въ маслѣ 1 мелко изрубленную луковицу и съ нею приготовить изъ 3-хъ яицъ яичницу; остудить, смѣшать съ фаршемъ и еще разъ пропустить чрезъ мясорубку и начинить кишки и отварить или изжарить.

Сосиськи изъ каплуна. Изжарить каплуна или пулярдку, обобрать изъ костей все мясо и пропустить чрезъ мясорубку. Сварить въ небольшомъ количествѣ бульена мякишъ изъ 2-хъ французскихъ булокъ и мѣшать безъ остановочно, пока образуется

ротъ клейстера, потомъ сюда же положить фаршъ, цедры изъ 2-хъ лимоновъ, вбить 4 желтка, всыпать небольшую щепотку тертаго мускатнаго цвѣта и посолить по вкусу. Перемѣшать и, когда булка и лимонная цедра разварятся, начинить кишки, завязать и жарить въ маслѣ. Жарить лучше на рашперѣ, обливая масломъ.

Сосиськи изъ мозговъ. Очистить отъ жилъ двое телячьихъ и двое бычачьихъ мозговъ изрубить вмѣстѣ съ $1/2$ фун. мозговъ изъ костей, смѣшать съ мякишемъ 2-хъ францyз. булокъ, намоченномъ въ молокѣ, посолить, прибавить перцу, соли по вкусу, мелко изрубленной лимонной корки, вбить 2 цѣльныхъ яйца и кромѣ того 2 желтка, все пропустить черезъ мясорубку, начинить кишки, завязать, положить въ кипятокъ и дать вскипѣть 2 раза ключемъ, а потомъ поджарить въ маслѣ.

Тоже другимъ способомъ. Вскипятить въ соленой водѣ очищенные отъ жилъ 4 телячьихъ мозга, т. е. отъ двухъ головъ и изрубить ножемъ или сѣчкой вмѣстѣ съ мякишемъ отъ 1 францyз. булки, прибавить немного сливокъ, чтобы взмокла булка; протеревъ все черезъ рѣшето, прибавить сюда $1/2$ фун. растопленнаго хорошаго масла, соли, перцу и мускатнаго орѣха и 6 яичныхъ желтковъ. Если будетъ густо то прибавить еще сливокъ; хорошо размѣшать и вторично протереть и начинить кишки. Къ столу подавая отвариваютъ.

ГЛАВА IX.

Свиныя ножки, зильцъ, сыры мясные и проч.

Ножки свиныя.

Въ рѣдко какой колбасной можно найти свиныя ножки въ готовомъ видѣ, между тѣмъ какъ этотъ

продуктъ на западѣ, у насъ въ царствѣ польскомъ и въ Отзейскихъ губерніяхъ считается однимъ изъ общеупотребительныхъ продуктомъ, какъ по своей питательности, такъ и по доступности въ цѣнѣ.

Свиныя ножки, отдѣленныя при раздѣлкѣ свиной туши, солятся въ какомъ либо старомъ разсолѣ, оставшемся отъ соленія свинины вообще или ея окороковъ; когда процессъ соленія оконченъ, ножки вѣшаютъ въ прохладномъ мѣстѣ, чтобы обсохли, коптятъ и варятъ.

Языки копченыя.

Съ этимъ товаромъ поступаютъ точно такъ-же, какъ и съ ножками, но послѣ копченія и варенія ихъ часто обвертываютъ въ просоленый шпикъ, нарѣзанный тонкимъ пластомъ, затѣмъ пакуютъ въ размоченный телячій пузырь и даютъ просохнуть, а для того чтобы придать имъ больше наружнаго вида, пузырь окрашиваютъ растворомъ фуксина, который *обязательно* надо брать чистый, т. е. безъ присутствія въ немъ мышьяка, въ противномъ случаѣ окраску подобнаго рода слѣдуетъ запрѣтить въ видахъ могущихъ послѣдовать отравленій. Хотя большинство нашихъ колбасниковъ противъ чистоты фуксина, мотивируя это тѣмъ, что пузырь никто не ѣстъ, но кто можетъ поручиться, что окраска не пройдетъ черезъ самый пузырь?

Грудинка копченая.

Куски съ ребрами отъ брюшины небольшаго вѣса, солятся не очень сильно въ разсолѣ, провѣшиваются и сильно коптятся. Употребляется въ сыромъ видѣ.

Или послѣ копченія ихъ варятъ и пускаютъ въ продажу уже въ готовомъ видѣ, что многимъ потребителямъ нравится болѣе.

Шпикъ и филеи свиныя.

Полотки сала или шпикъ обравниваются, солятся въ большихъ глубокихъ корытахъ, потомъ слегка прокапчиваются. Шпикъ употребляется для шпикованія мяса разныхъ животныхъ какъ домашнихъ, такъ и дикихъ, идущихъ для жаркого, а равно и птицъ, Цѣльные полотки оставляютъ столько, сколько требуется для шпика, прочіе же полотки, чтобы употреблять вареными разрѣзываютъ на болѣе мелкіе куски и солятъ въ маленькихъ боченкахъ, потому что соленый шпикъ вкуснѣе копченаго.

Большіе верхніе свиные филеи, вырѣзанные съ обоихъ сторонъ хребтовой кости, считаются деликатесомъ между любителями. Эти филеи употребляются какъ въ свѣжемъ такъ и въ соленомъ видѣ.

Сало малороссійское.

Полотки шпика, идущіе для приготовленія малороссійскаго сала, солятся такъ: На 1 пудъ сала взять 4 фун. соли и 6 зол. селитры, перемѣшать хорошенько, натереть этой смѣсью сало со всѣхъ сторонъ. Когда вся соль будетъ втерта въ сало, его рѣжутъ на куски, кладутъ въ кадочку, накладываютъ кружокъ, а сверху камень. По прошествіи мѣсяца,

сало вынуть, провѣтрить, а потомъ опять уложить.

Или сало съ кожей натираютъ большимъ количествомъ соли съ прибавкою на каждые 5 фун. соли 8 зол. селитры; натираніе это производятъ не жалѣя соли, въ большомъ количествѣ, производя эту операцію съ саломъ со свѣхъ сторонъ, для чего на дно кадки также посыпаютъ слой соли и на него укладываютъ сало кожею внизъ, при чемъ каждый кусокъ сала прорѣзается до кожи, въ разрѣзы также посыпается соль. Второй рядъ сала кладется кожею вверхъ и т. д.; покрываютъ дощечками, накладываютъ гнетъ и ставятъ въ прохладное мѣсто, на 1 мѣсяцъ, а потомъ выкладываютъ въ мѣшки и вѣшаютъ на воздухѣ.

Студень свиной.

Ноги и голову очистить, положить въ кострюлю, налить водою, прибавить по вкусу соли, лавроваго листу, англійскаго и простого перцу и варить до тѣхъ поръ, пока мясо свободно будетъ отдѣляться отъ костей. Послѣ чего все мясо очистить отъ костей, изрубить не мелко, а жидкость, если будетъ хорошо застывать то охладить немного, размѣшать съ 1—2 сырыми яйцами, дать сильно вскипѣть 1—2 раза и процѣдить черезъ чистое и частое полотно; послѣ чего смѣшать съ рубленнымъ мясомъ и разлить въ желаемыя формы и дать остынуть.

Тоже по малороссійски.

Взять свиныя ножки и голову съ ушами (безъ мозговъ); варить 1/4 часа въ водѣ, потомъ остудить въ холодной водѣ, переложить въ горшокъ, влить 1

бутылку бѣлаго виноградна го вина, 1 рюмку крѣпкаго уксусу, 1 бут. воды, положить 10 луковицъ, $1/2$ щепотки гвоздики, поставить на легкій огонь и дать упрѣть подъ крышкой.

Въ форму положить коринку, гвоздику, по мѣстамъ уложить ломтиками свѣжаго лимона, ломтиками крутыхъ яицъ, убрать отваренной морковью; и положивъ мясо, нарѣзанное кусочками, влить процѣженный и достаточно уваренный бульенъ,—застудить.

Свиная голова.

Очисть красивую свиную голову съ красивыми ушами, отнять нижнюю челюсть; вынуть изъ головы кости; залить на нѣсколько дней уксусомъ, вскипяченнымъ съ солью, лавровымъ листомъ, англійскимъ и простымъ перцемъ и $1/4$ чайн. ложки селитры. Взять салфетку, положить на нее тоненькими ломтиками нарѣзаннаго шпика; вытереть до суха голову, положить ее на шпикъ кожею. Приготовить фаршъ изъ свиной или телячьей печенки слѣдующимъ образомъ: 1 фунтъ телятины мелко изрубить, 1 телячью печенку (большую) наскоблить ножемъ въ сыромъ видѣ, сложить въ кострюлю, поставить на плиту, мѣшая, чтобы побѣлѣла, потомъ сложить въ салфетку, выжать воду; 2 луковицы поужарить въ маслѣ; 1 француз. булку намочить въ водѣ, въ молокѣ или бульенѣ, выжать, положить соли, англійскаго перцу, мускатнаго орѣха, 2 — 5 яицъ, все это смѣшать, истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь рѣшето или друшлачъ, и фаршъ готовъ. Послѣ этого, положить въ голову рядъ этого фарша, потомъ рядъ корнишоновъ, маленькими продолговатыми кусочками на-

рѣзаннаго шпика, ломтиками нарѣзанныя крутыя яйца, опять рядъ фаршу, и такъ пока не наполнится голова. Обшить ее салфеткою и варить нѣсколько часовъ въ водѣ съ кореньями, перцемъ, солью, немного уксуса и вынутыми изъ головы костями. Когда будетъ готова, вынуть, остудить, снять салфетку, выложить на блюдо, убрать ланспикомъ изъ увареннаго и процѣженнаго отъ варенія головы бульена.

Кишки фаршированныя.

Этотъ продуктъ, если хорошо приготовленъ, въ своемъ родѣ считается деликатесомъ, но надо удивляться одному почему столь любимое каждымъ, это блюдо никогда не появляется въ колбасныхъ магазинахъ, между тѣмъ требованіе, т. е. спросъ громадный. Само сабою будетъ понятно, что, если этотъ товаръ будетъ появляться въ такомъ видѣ. въ какомъ появляется на лоткахъ у разнощиковъ подъ именемъ *жаренныя кишечки*, которыя начинены гречневой кашей размазней безъ всякихъ приправъ, даже часто и безъ соли, съ такимъ товаромъ далеко не уйдешь, но если онъ будетъ удовлетворять вполнѣ гастрономическому вкусу, то въ требованіи на него сомнѣнія быть не можетъ, тѣмъ болѣе, что приготовленіе не трудное, но выгодное.

Кишки свиныя, бараньи или телячьи хорошо очищаются, промываются и держатся 1 сути въ холодной соленой водѣ и начиняются слѣдующимъ: крупную гречневую кашу поджариваютъ въ свиномъ салѣ или хорошемъ маслѣ съ рубленнымъ лукомъ, вареной свиной или телячьей печенкой и легкимъ, солятъ, посыпаютъ перцемъ, прибавляютъ

половинное количество противъ взятой каши мелко изрубленнаго шпику, хорошо перемѣшиваютъ и жарятъ въ свиномъ жирѣ, въ которомъ онѣ и должны находиться, поддерживая его температуру, чтобы эти кишки не остывали, а постоянно находились въ горячемъ состоянiи, такъ какъ въ этомъ видѣ онѣ и вкусны, какъ и обыкновенныя жареныя колбасы.

Для желающихъ жарить ихъ дома, можно имѣть запасъ въ сыромъ видѣ

Зильцъ или сальцисонъ.

Свѣжую свиную голову, ноги и (очищенныя) 2 фун. свинины сварить съ кореньями и солью. Отдѣлить мясо отъ костей, самое же мясо нарѣзать мелко, положить въ кострюлю, сюда же прибавить мелко изрубленныхъ 2—3 луковицы, нѣсколько штукъ толченой гвоздики, немного перцу, соли, мелко нарѣзанной лимонной корки, налить бульеномъ, въ которомъ варилось мясо такъ, чтобы его едва покрывало, мѣшать осторожно на плитѣ, чтобы не пригорѣло, но и не разварилось. Когда будетъ готова, намочить салфетку въ кипяткѣ, выжать, разложить на блюдо, выложить на нее изъ кострюли мясо, перевязать салфетку веревкою надъ самымъ мясомъ, положить между двумя досками, прижать гнетомъ. На другой день, когда остынетъ, выложить изъ салфетк и по мѣрѣ надобности употреблять.

Этотъ способъ приготовленiя зильца вполнѣ домашнiй, и способъ не оспоримо хорошiй, но для колбасныхъ магазиновъ ни чего изъ себя не представляетъ, такъ какъ въ общемъ продуктъ этотъ, какъ говорятъ, не имѣетъ ни красы, ни прелести, а

потому мы опишемъ способъ тотъ, который примѣняется къ магазинной продажѣ.

Зильцъ другимъ способомъ. Берутъ мясо съ одной головы свиньи и съ одной головы теленка вмѣстѣ съ ушами, рубятъ не очень мелко и прибавляютъ 1 сырой бычачій языкъ, хорошо очищенный и также изрубленный, толченаго и горошковаго перцу, соли, мелкой корицы, гвоздики, мускатнаго орѣха, ½ фун. очищенныхъ и крупно изрубленныхъ фисташекъ, 3 фун. рубленнаго шпику; начиняютъ воловій желудокъ или пузырь и варятъ нѣсколько часовъ на сильномъ огнѣ.

Когда готово, то еще горячій покрываютъ доской и накладываютъ гнетъ, чтобы остывши онъ принялъ круглый, расплюснутый видъ.

Вмѣсто языка можно брать мясо свѣжей свинины или мясо отъ ногъ быка.

Сыръ мясной.

Положить въ котелъ голову съ шейнымъ жиромъ отъ свѣже-убитой кормленной свиньи и 5 фун. солонины, налить водой и сильно кипятить, пока мясо начнетъ свободно отдѣляться отъ костей. Тогда мясо вынуть, остудить и искрошить въ тонкіе ломтики, насыпать мелко истолченныхъ и просѣянныхъ чрезъ частое сито—гвоздики 1 лотъ, простого перцу щепотку, майорона и разморина по горсти. Соли 2 горсти и все хорошенько размѣшать съ мясомъ и пропустить черезъ мясорубку. Все это положить въ желудокъ бычачій или той же свиньи, хорошо зашить, опустить въ котелъ съ водою и вскипятить, стараясь, чтобы желудокъ не лопнулъ, потому что тогда сыръ

потеряетъ пріятный вкусъ. Вынувъ желудокъ, положить его подъ гнетъ, прибавляя черезъ каждыя 4 часа по пуду до 8 пуд., но наблюдая, чтобы не раздавить сыра. Черезъ двое сутокъ сыръ готовъ къ употребленію и можетъ сберегаться цѣлый годъ безъ порчи.

Сыръ изъ зайца.

Одного зайца очистить отъ кожицы, изжарить въ маслѣ, и какъ только въ половину будетъ готовъ, разрубить на части, сложить въ кострюлю, положить 1/8 фун. масла, тушить подъ крышкой до мягкости; потомъ снять съ костей мясо, мелко изрубить, положить яичницу изъ 5-ти яицъ, 1/4 фун. какого-либо сыра, 1/2 фун. масла, пропустить чрезъ мясорубку, протереть чрезъ рѣшето, положить соли, мускатнаго орѣха, сухого бульену, распущеннаго въ 1 лож. горячаго жидкаго бульона, 1/4 стакана винограднаго крѣпкаго вина, изрубленныхъ труфелей, размѣшать все хорошо и испечь.

Сыръ изъ печенки.

1 фун. сливочнаго масла, 1 фун. свѣжихъ шампаніоновъ и 1/2 фун. телячьей, свиной или гусиной печенки; все это поджарить въ маслѣ, протереть чрезъ рѣшето и смѣшать съ оставшимся масломъ, которое надо остудить съ прибавленіемъ 1 чайной ложки соли. Сложить въ масленку и хранить на льду.

Сыръ поткезъ.

Взять по $1/2$ фун. сыру: швейцарскаго, рокфора (кто любитъ и зеленаго), лимбургскаго, голландскаго и пармезана, все истереть на теркѣ и прибавить 1 фун. растопленнаго сливочнаго масла, 1 бут. хорошаго рому или коньяку, все хорошо размѣшать, пока получится однородная масса, что лучше дѣлать въ фарфоровой ступкѣ; разложить въ $1/4$, $1/2$ и 1 фунтовыя масленки съ крышкой, которыя заклеить фирмой производителя или торговца, въ видѣ бандероли, чтобы крышки не открывались и пускать въ продажу.

Сыръ этотъ сохраняется долго и считается любимымъ сыромъ въ Англіи.

Сыръ изъ дичи.

Берутъ какую угодно дичь, тушатъ въ закрытой кострюлѣ до готовности, потомъ мясо снимаютъ съ костей, мелко рубятъ и по вѣсу взятаго мяса прибавляютъ: $1/4$ вѣса сливочнаго масла, $1/4$ вѣса рубленой яичницы, $1/8$ вѣса мелко-рубленнаго шпига, $1/4$ ф. тертаго какого угодно сыра (кромѣ зеленаго), $1/4$ мускатнаго орѣха, $1/4$ вѣса какого угодно крѣпкаго виноградного вина, 2 рубленыхъ трюфеля, посолить по вкусу, прибавить толченаго перцу, сложить въ кострюлю, которую выложить предварительно пластомъ свѣжаго шпига, толщиною въ $1/2$ пальца, и запечь.

Тоже другимъ способомъ.

Взять 3 рябчика или какой-либо другой птицы, или 3 цыпленка, тушить въ собственномъ соку съ масломъ, отдѣлить мясо отъ костей, пропустить чрезъ мясорубку, смѣшать съ мякишемъ бѣлаго хлѣба отъ половины французскаго, прибавить 6 золот. истертаго сыра пармезана, $^1/_4$ фун. растопленнаго масла, прибавить немного изрубленной зелени петрушки, немного толченаго перцу и 2, снятыя съ костей, мелкоизрубленныя и протертыя сквозь сито хорошія селедки, да 3 чайныхъ чашки самыхъ лучшихъ сливокъ. Все хорошо перемѣшать и остальное дѣлать какъ съ предыдущимъ сыромъ.

Говядина жареная.

Большой кусокъ ростбифа или филей нашпиговать какъ можно больше саломъ (а кто любитъ и чеснокомъ), поджарить на вертелѣ или рашперѣ со всѣхъ сторонъ, чтобы образовалась корка, но стараться, чтобы она не пригорѣла и дать остыть, послѣ чего кладутъ въ большую каменную банку и заливаютъ холоднымъ маринадомъ, чтобы покрыло мясо, состоящимъ изъ слѣдующаго: 4 стакана крѣпкаго уксусу, 4 стак. воды, 1 стак. мелкаго сахару, $^1/_8$ ф. крупно толченой гвоздики, 2 вершка крупно толченой корицы, 50 штукъ англійскаго перцу, 10 лавровыхъ листьевъ и $^3/_8$ стак. соли, все вскипятить нѣсколько

разъ и охладить. Въ маринадѣ этомъ держатъ 6—10 дней, смотря по толщинѣ при чемъ банку закрываютъ и выносятъ въ прохладное мѣсто, но чтобы не замерзло. Послѣ этого мясо вынимаютъ, даютъ стечь маринаду, кладутъ на противень, подливаютъ немного воды и жарятъ въ духовой печи, часто переворачивая. Когда мясо зарумянится со всѣхъ сторонъ и почти будетъ готово, его переносятъ въ кострюлю, полученный отъ жаренія сокъ сливаютъ туда же и прибавляютъ кореньевъ, закрываютъ крышкой и тушатъ до совершенной готовности.

Эта говядина очень вкусна и долго не портится, какъ лѣтомъ, такъ и зимой, почему она всегда и имѣется при колбасной торговлѣ, такъ какъ очень удобна для пикниковъ, охотниковъ, путешественниковъ и т. п.

Для виду говядину эту можно убрать галлантиромъ разныхъ цвѣтовъ и разукрасить густымъ, бѣлымъ французскимъ провансалемъ.

ГЛАВА IX.

Приготовленіе свиныхъ консервъ по англійскому способу. (Tin meats).

Въ большихъ колбасныхъ заведеніяхъ Англіи обыкновенно занимаются также приготовленіемъ консервъ не только изъ свиныхъ продуктовъ, но часто изъ мясъ другихъ животныъ, а потому и нашимъ колбаснымъ заведеніямъ не дурно бы было въ подробностяхъ ознакомиться съ этимъ производствомъ, которое даетъ хорошую прибыль, такъ какъ консервировка мяса вообще и свиного по преимуществу,

предпріятіе весьма и весьма выгодное въ мирное время, а тѣмъ болѣе въ военное, такъ какъ потребность въ это время является громадная, вслѣдствіе поставки консервъ для продовольствія войскъ. Вслѣдствіе этого мы находимъ не безъ основанія удѣлить этому новому дѣлу, не практикующемуся по сіе время нашими колбасными заведеніями. Если кто бы не ограничился нашими свѣдѣніями по вопросу консервированія, то просимъ того адресоваться къ только что вышедшему въ свѣтъ руководству: *„Косервы и способы разнаго рода консервированія“*, *соч. П. Ф. Симоненко. 1898 г.*

Въ настоящее время мы сдѣлаемъ описаніе консервировки свиного мяса, въ томъ видѣ, въ какомъ она производится въ Англіи, не касаясь другихъ странъ, а потому прежде всего скажемъ о наиболѣе распространенныхъ въ Англіи сортахъ мясныхъ консервовъ, именуемыхъ tin-meats и укупоркѣ каждаго изъ нихъ.

Tin-meats называются въ торговлѣ *мясные консервы въ жестянкахъ.* Они приготовляются такимъ образомъ, что жестянка, наполненная варенымъ мясомъ, залитая сокомъ, запаивается и нагрѣвается паромъ, чтобы все мясо сварилось.

Такіе консервы сохраняются безъ порчи неопредѣленно долгое время и представляютъ собою вполнѣ готовое блюдо. Если желаютъ ѣсть ихъ горячими, то жестянку кладутъ въ кипятокъ минутъ на 20—30 передъ употребленіемъ, не откупоривая самой жестянки, по нагрѣваніи же ихъ откупориваютъ.

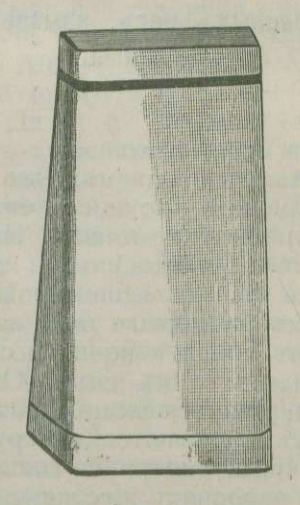
Вполнѣ хорошо сохранившіеся консервы узнаются потому, что крышки и донышки жестянокъ вдавлены внутрь, а не выпуклы.

Въ видѣ такихъ консервовъ бываютъ: говядина, солонина, ростбифъ, языки, бифштексъ, свинина, свиныя ноги, свиныя головы, окорока, баранина и проч. Скажемъ подробнѣе объ консервахъ изъ свиныхъ

продуктовъ, такъ какъ эти консервы специально относятся къ колбаснымъ заведенiямъ Въ большомъ количествѣ въ Англiи употребляются консервы лѣтомъ, такъ какъ они вполнѣ готовы и уже сварены, почему не нужно бываетъ лишнiй разъ разводить огонь въ маленькой кухнѣ.

Консервъ изъ свиныхъ головъ. (Brawn.).

Очень любимое англичанами кушанье, которое приготовляется изъ мяса свиныхъ головъ, предварительно слабо просоленныхъ. Мясо вмѣстѣ съ саломъ рѣжется на куски, не очень крупные, укладывается въ жестянки, прессуется въ нихъ, запаивается и варится. На англiйскихъ рынкахъ можно встрѣтить эти консервы въ жестянкахъ трехъ сортовъ: въ четырехугольныхъ жестянкахъ, въ круглыхъ и въ жестянкахъ, имѣющихъ форму усѣченной пирамиды (фиг. 9).



Фиг. 9-я.

Послѣдняя форма удобна тѣмъ, что мясо легко вынимается изъ нихъ съ широкаго конца, послѣ того какъ стѣнка жестянки разрѣзана кругомъ возлѣ дна. Консервъ изъ свиныхъ головъ имѣетъ важное значеніе, потому что въ формѣ его свиныя головы получаютъ обширный сбытъ и, будучи превращены въ прочный, не могущій портиться товаръ, тѣмъ самымъ получаютъ особенную цѣнность и повышаются въ цѣнѣ

Другой подобный консервъ (Head Cheese) приготовляется также изъ мяса свиныхъ головъ, но менѣе цѣнный консервъ и менѣе популяренъ чѣмъ предыдущій (Brawn); приготовляется изъ болѣе мелко нарѣзаннаго мяса и не такъ жирнаго; прессуется въ круглыхъ жестянкахъ.

Консервы изъ свиныхъ ногъ, языковъ, окороковъ и солонины.

Консервы изъ мяса *свиныхъ ногъ*, — то, что у насъ въ Россіи называютъ студнемъ. Это весьма цѣнный консервъ, по причинѣ прочности его въ сохраненіи даже въ откупоренной жестянкѣ. По-англійски онъ называется Pig feet (bonelles.)

Подъ именемъ Lunch tongues продаются въ круглыхъ жестянкахъ различнаго рода *языки*, кромѣ бычачьихъ, въ томъ числѣ конечно и свиные. Каждая коробка заключаетъ одинъ языкъ. Они слабо просолены и сварены; цѣнятся выше консервовъ изъ свиныхъ головъ; укупориваются въ круглыя жестянки различной величины, смотря по величинѣ языка, который долженъ заполнять жестянку.

Консервы изъ окороковъ. (Pottedham). Обрѣзки окороковъ, которые остаются при приготовленіи короткихъ окороковъ (см. часть I, стр. 58), прессуются въ небольшихъ жестянкахъ отъ ¼ фун., и варятся. Консервъ этотъ приготовляется въ мясномъ сокѣ. Англичане ѣдятъ его съ поджаренным бѣлымъ хлѣбомъ, который въ такомъ видѣ не малую роль играетъ при питіи чая съ молокомъ.

Въ такомъ же родѣ дѣлаютъ консервы изъ солонины и проч. мяса.

Такимъ образомъ, какъ мы видѣли, въ эти консервы превращаются тѣ остатки отъ туши, которые иначе имѣли бы очень мало цѣны; но когда они превращены въ консервы и могутъ въ такомъ видѣ сохраняться неопредѣленно долгое время, то это придаетъ имъ особенную цѣнность.

Американцы ввозятъ въ Англію громадное количество этихъ консервовъ. Все же количество ихъ, ввозимое въ Англію изъ Америки, превышаетъ въ нѣсколько разъ то количество, которое приготовляется въ самой Англіи. Въ самой Англіи главныя мѣста, гдѣ приготовляютъ консервы—это Jarmouth (въ Норфольдѣ), Лидсъ и Эбердинъ (въ Шотландіи). Всѣ фирмы, какъ англійскія, такъ и американскія, приготовляющія мясные консервы, придаютъ имъ одну и туже форму. Эти консервы бываютъ, какъ мы говорили выше, или въ круглыхъ, или въ четырехугольныхъ, или пирамидальныхъ жестянкахъ. Жестянки покрываются синимъ лакомъ и оклеены кругомъ, по стѣнкѣ бумагой, на которой написано: фирма, наставленіе какъ откупоривать и пользоваться консервомъ, сортъ и вѣсъ.

Значеніе этихъ консервовъ на рынкѣ то, что они, по своей сравнительной дешевизнѣ, могутъ конкурировать съ дорогими сортами мяса. Громадное значеніе имѣютъ консервы въ продовольствіи арміи, о

чемъ мы уже говорили, въ походахъ или въ тропическихъ странахъ, гдѣ дѣлать запасы свѣжаго провіанта на долгое время нельзя. Англійская армія въ Индіи, Египтѣ и Суданѣ постоянно снабжалась и по сіе время снабжается мясомъ, сохраняемымъ въ жестянкахъ.

При приготовленіи половинокъ (bacon смтр. часть I; превращаются тѣ наиболѣе цѣнные остатки мяса, которые иначе должны были бы быть проданы на мѣстѣ, или посолены въ боченкахъ, въ разсолѣ, и проданы крайне дешево. Задача всякаго производства всегда та, чтобы по возможности утилизировать и всѣ остатки производства. Американцы прекрасно сознаютъ это и въ формѣ консервовъ находятъ возможнымъ наиболѣе дорого продавать остатки отъ производства половинокъ и эта одна изъ причинъ, по которой американцы могутъ свои половинки (bacon) продовать по очень дешевой цѣнѣ съ выгодою для себя.

Американскіе консервы потребляются въ Европѣ въ огромномъ количествѣ, при чемъ рядомъ съ свиными консервами огромную роль играютъ и говяжьи, особенно такъ называемый „Cooked Corned beef", соленая и вареная говядина, упаковываемая въ жестянки по 2, 6 и 14 фунт.; послѣдній консервъ не популяренъ въ Англіи, гдѣ его не любятъ за то, что онъ очень солонъ; въ Германіи же онъ въ большомъ ходу, равно какъ и въ Швейцаріи. Приведемъ короткій очеркъ приготовленія этихъ консервовъ въ Америкѣ, руководясь описаніемъ нѣкоторыхъ авторовъ.

При приготовленіи жестяночныхъ консервовъ мясо варится въ большихъ котлахъ, послѣ чего рѣжется на куски соотвѣтственной величины и укладывается въ жестянки, которыя поступаютъ въ другіе котлы, въ которыхъ они остаются отъ 2 — 7 часовъ и постепенно довариваются безъ потери естественнаго вкуса,

сочности и аромата; при вареніи жестянокъ воздухъ выходитъ черезъ отверстіе, оставленное въ крышкѣ жестянки. Когда жестянки вынуты изъ водяной бани, то нѣсколько рабочихъ заняты постоянно задѣлываніемъ этихъ отверстій въ жестянкахъ что дѣлается оловомъ и паяльникомъ, послѣ чего жестянки очищаютъ щелочью отъ приставшаго къ нимъ сала, и такимъ образомъ сокращается значительный трудъ рабочихъ, обклеивающихъ готовыя жестянки бумагой съ фирмой, и упаковываютъ жестянки въ ящики.

Стремленіе превратить отбросы въ болѣе цѣнные продукты очень важно при такихъ колоссальныхъ производствахъ, какія можно наблюдать въ Америкѣ, причемъ сконцентрированіе боенъ позволяетъ дѣлать это экономичнѣе и удобнѣе, чѣмъ въ Англіи. Дешевый желѣзнодорожный, озерный, рѣчной и морской транспортъ позволяетъ доставлять такое консервированное въ жестянкахъ мясо по самой пустой, дешевой цѣнѣ. Черезъ агентства въ Европѣ эти товары помѣщаются на рынкѣ прямо, безъ повторныхъ комиссій, въ руки потребителей.

Все это позволяетъ американскимъ производителямъ продавать свои консервы въ Европѣ очень дешево, причемъ цѣна на нихъ въ розничной продажѣ, напр. въ Англіи бываетъ за фунтъ отъ 15 до 25 коп. Эти американскіе консервы можно встрѣтить на всѣхъ рынкахъ Европы, особенно въ Англіи, Германіи и Бельгіи; но на такихъ рынкахъ, какъ Швеція, они уже попадаются весьма рѣдко и въ ничтожномъ количествѣ.

То, что можно сказать противъ американскихъ консервовъ,—это именно, что мясо въ тѣхъ изъ нихъ, которые приготовлены съ сокомъ, настолько разварено, что распадается легко на волокна. Но консервы нѣкоторыхъ англійскихъ фирмъ. напр. Jarmouth,

не страдаютъ этимъ недостаткомъ въ такой степени, какъ американскiе.

Кромѣ того, часто дѣлаются упреки американскимъ консервамъ за то, что они приготовляются изъ мяса больныхъ животныхъ и содержатъ часто большой процентъ сухожилiй.

ГЛАВА XI.

Приготовленiе свиного сала и очистка говяжьяго.

Въ первой части сего сочиненiя на стр. 55 мы сдѣлали описанiе полученiя свиного сала по американскому способу но въ настоящее время познакомимъ съ производствомъ того же сала (Lard) по англiйскому способу, съ описанiемъ всѣхъ тѣхъ его сортовъ, которые требуются для Англiи, и вслѣдъ за этимъ перейдемъ къ описанiю новаго и вполнѣ рацiональнаго способа очистки говяжьяго сала, которое не можетъ быть чуждо при колбасномъ производствѣ, тѣмъ болѣе, что употребленiе его въ громадномъ видѣ составляетъ потребленiе не только у насъ въ Россiи но и транспортируется на иностранные рынки, какъ одинъ изъ главныхъ русскихъ продуктовъ вывоза за границу.

Приготовленiе свиного сала.

Хотя свиное сало и играетъ большую роль въ международной торговлѣ, но не столь значительную, какъ различные мясные продукты. Но переходя къ

производству этого продукта, мы должны отмѣтить тотъ фактъ, что въ нѣкоторые годы, какъ цѣна на свиное мясо и соленые свиные продукты значительно падаетъ на международномъ рынкѣ и когда производство ихъ для экспорта дѣлается совершенно невозможнымъ, производство свиного топленаго сала выступаетъ на первый планъ. При обзорѣ англійскаго рынка, цѣна на лучшіе сорта топленаго свиного сала въ Англіи держится прочнѣе и подвергается меньшимъ колебаніямъ, чѣмъ цѣна различнымъ сортамъ соленой свинины.

Для Россіи производство топленаго свиного сала можетъ имѣть въ нѣкоторыхъ случаяхъ особое значеніе такъ какъ кромѣ переработки для этого рода различныхъ обрѣзовъ и отбросовъ кишечнаго и нутренаго сала, мы могли бы для этой цѣли утилизировать и очень сальныя свиныя туши.

Въ Англіи самое лучшее свиное сало (lard) вытапливается изъ нутреного сала; изъ бокового и изъ мясныхъ обрѣзковъ вытапливается второй сортъ сала, а изъ разныхъ грязныхъ остатковъ, кишечнаго сала и пр.—третій сортъ.

Сало, предназначенное для вытопки, рѣжется на небольшіе кусочки; это дѣлается въ небольшихъ заведеніяхъ прямо въ ручную ножемъ, въ большихъ же заведеніяхъ, это разрѣзываніе производится при посредствѣ различныхъ механическихъ приспособленій, это дѣлается машиною; машина для рѣзки сала на куски устроена въ родѣ тѣхъ, которыя употребляются для рубки котлетъ: она состоитъ изъ горизонтальнаго цилиндра, въ которомъ идетъ продольная ось съ положенными на нее винтообразно ножами противъ промежутковъ, между которыми на внутреннихъ стѣнкахъ горизонтальнаго цилиндра, находится воронка, въ которую накладывается сало, предназначенное для измельченія, при вращеніи внутренней

оси съ ножами оно поступаетъ внутрь, рѣжется на куски и выгоняется изъ машины съ другого конца; нарѣзанное сало помѣщается въ желѣзный или мѣдный котелъ, гдѣ подвергается вытопкѣ, и къ нему подливаютъ немного воды, чтобы оно не подгорѣло, что всегда необходимо дѣлать при вытопкѣ на голомъ огнѣ Въ этомъ случаѣ котелъ вмазанъ такимъ образомъ, что топка приходится какъ разъ подъ нимъ. При вытапливаніи паромъ, котелъ имѣетъ двойныя стѣнки, между которыми и циркулируется перегрѣтый паръ.

Вытапливаніе производится при постоянномъ помѣшиваніи, которое производится или рабочимъ или особымъ шестомъ, приводимымъ въ постоянное движеніе шестерней. При вытапливаніи стараются вести всю операцію какъ можно чище, такъ какъ неопрятность во время производства сейчасъ же отзывается на цвѣтѣ сала; избѣгаютъ при этомъ вытапливанія сала въ деревянныхъ котлахъ. Чтобы получить болѣе плотное сало, при вытапливаніи прибавляютъ къ нему немного поташа, чѣмъ достигаютъ омыливанія болѣе легкихъ жировъ. При вытопкѣ наблюдаютъ, чтобы цвѣтъ остатковъ не былъ бурый, и когда послѣдніе примутъ желтоватый оттѣнокъ, а растопленное сало совершенно прозрачный видъ, то операцію кончаютъ и сливаютъ его въ желѣзные чаны, пропуская сквозь сито; въ этихъ чанахъ оно остываетъ, а различныя постороннія примѣси и муть осѣдаютъ на дно. Если сало имѣетъ непріятный запахъ и при топленіи этотъ запахъ не исчезаетъ, то, по патентованному способу Кочрона (въ Массачузетѣ), слѣдуетъ эти жиры нагрѣть отъ 65 до 95° и при помѣшиваніи смѣшать съ небольшимъ количествомъ, обращенной въ порошокъ или измельченной ильмовой коры, которая при этихъ условіяхъ отнимаетъ отъ жира непріятный запахъ. Вполнѣ отстояв-

шійся и очищенный lard долженъ быть совершенно прозрачнымъ. Въ это время берутъ пробу и даютъ ей совершенно застыть, послѣ чего она должна быть совершенно бѣлая и плотная.

Когда сало охладилось, но все еще жидко и приняло бѣлый цвѣтъ, его разливаютъ въ пузыри или въ боченки. Свиные пузыри, употребляемые для этого, предварительно очищаются: рабочій надѣваетъ пузырь отверстіемъ на трубку ножныхъ мѣховъ, и придерживая рукою, прижимаетъ его плотно къ отверстію мѣховъ, чтобы пузырь не могъ соскочить; затѣмъ, нажимая ногою на педаль мѣховъ и надувши пузырь, обчищаетъ его ножемъ, срѣзая остатки мяса, сала и т. п. Очищенные такимъ образомъ пузыри сохраняются до употребленія въ разсолѣ. Для разливанія сала въ пузыри, въ желѣзномъ чанѣ устроенъ особый кранъ съ зажимомъ, на который надѣвается пузырь, наполняется растопленнымъ саломъ, завязывается ниткой, послѣ чего падаетъ въ подставленную кадку съ холодной водой; пузыри бываютъ весьма различной величины, почему послѣ сортируются по вѣсу при упаковкѣ. Такимъ образомъ разливается высшій сортъ лярда, а низшіе разливаются прямо по бочкамъ и боченкамъ.

Что касается до качества полученнаго продукта, то предпочитается лярдъ, вытопленный при помощи пара, такъ какъ онъ не имѣетъ того слегка поджареннаго вкуса, какой имѣетъ сало, вытопленное на голомъ огнѣ, хотя и съ прибавкой воды. Прибавка большого количества воды въ томъ случаѣ, когда вытапливается сало вмѣстѣ съ большимъ количествомъ остатковъ мяса, вліяетъ на качество полученнаго сала, такъ какъ вода извлекаетъ изъ мяса разныя экстрактивныя вещества; по анализамъ Атенштэдта (Athenstaedt) свиное сало, вытопленное при такихъ условіяхъ, содержитъ до 17% примѣси въ

видѣ бѣлой водянистой, киселеобразной массы, составляющей экстрактъ изъ животныхъ тканей. При производствѣ, особенно въ Америкѣ, подмѣшиваютъ къ топленому свиному салу стеаринъ изъ масла хлопчато-бумажныхъ сѣмянъ, какая примѣсь существенно не измѣняетъ наружнаго вида, но за то совершенно портитъ продуктъ.

Ради плотности иногда подмѣшиваютъ къ топленому свиному салу другіе сорта сала, напримѣръ, баранье или говяжье; но подобная фальсификація опытными купцами узнается сразу и такой товаръ не находитъ себѣ покупателей; въ виду возможности такой фальсификаціи, лучшія американскія фирмы снабжаютъ боченки и полубоченки съ lard'омъ съ цертификатаромъ химика о томъ, что дѣйствительно ихъ продуктъ не подмѣшанъ жирами. Относительно вытапливанія того или другоге сорта lard'а въ Америкѣ существуютъ точныя правила, направленныя къ тому, чтобы всегда поддерживать однообразіе вытапливаемаго сорта. Въ Чикаго и Цинцинатѣ установлены слѣдующіе сорта lard'а и способъ ихъ вытапливанія:

1) „Chice lard (*Отборный* lard) долженъ быть приготовленъ только изъ нутряного сала и обрѣзковъ, вытопленъ или огнемъ, или паромъ, причемъ способъ вытапливанія долженъ быть обозначенъ на каждой бочкѣ".

2) „Prime Steam lard (*Паровой* lard) долженъ быть образцовымъ (Standard), когда приготовленъ изъ головы, кишекъ, нутряного сала и обрѣзковъ въ той пропорціи, въ какой эти части получаются отъ свиньи, но не долженъ заключать какого бы то ни было соленаго матеріала".

3) „Off grade" (*безсорный*), вытопленый изъ соленыхъ обрѣзковъ

Эти сорта lard'а прочно поддерживаются произ-

водствомъ, и является возможнымъ всегда связывать съ указанными названіями опредѣленныя качества продукта; эти же сорта и котируются на биржахъ.

При вытопкѣ сала въ котлѣ, остаются различные остатки (шквари, ошурки), которые имѣютъ слегка буроватый или желтый цвѣтъ, если сало вытапливалось съ соблюденіемъ необходимыхъ условій относительно нагрѣванія. Эти остатки англійскіе сольщики прессуютъ въ холстяномъ мѣшкѣ посредствомъ сильнаго пресса, выдавливая остатки сала и и получая спрессованными въ видѣ большихъ квадратныхъ кусковъ; такой жмыхъ называется въ Англіи „dog cake" и идетъ въ кормъ собакамъ; въ Германіи изъ остатковъ при вытапливаніи сала приготовляютъ бурую колбасу.

Отъ топленаго свиного сала требуютъ слѣдующихъ качествъ, которыми опредѣляется его цѣна.

1) *Плотность.* Плотность топленаго свиного сала прежде всего зависитъ отъ способа откорма тѣхъ свиней, которыя даютъ матерьялъ для производства: если онѣ плохо откормлены и ихъ сало мягкое, то и послѣ вытапливанія мы получимъ мягкій, слабый продуктъ; нутряное сало даетъ болѣе плотный lard, чѣмъ другія части; прибавляемый при вытапливаніи къ салу поташъ омыливаетъ болѣе легкіе жиры, и сало поучается отъ этого немного плотнѣе.

2) *Бѣлый цвѣтъ.* Сало бѣлаго цвѣта получить можно отъ свиней, выкормленныхъ зерновымъ кормомъ, а отнюдь не такимъ, какъ барда или жмыхи; кромѣ того, при сохраненіи сало теряетъ свой бѣлый цвѣтъ, если его держать въ сыромъ мѣстѣ; точно также много зависитъ отъ чистоты и опрятности самгао производства.

3) *Хорошій вкусъ и запахъ,* зависящіе отъ хорошаго приготовленія и хорошаго консервированія.

4) *Зернистость* должна быть соединена съ тя-

жестью свиного топленаго сала и придается ему, какъ признано въ практикѣ, постояннымъ мѣшаніемъ во время его остыванія.

Сорта свиного топленаго сала изъ различныхъ странъ производства значительно разнятся по своимъ качествамъ и легко отличаются другъ отъ друга.

Такъ какъ таможенная пошлина во Франціи различна на топленое свиное сало, ввозимое изъ европейскихъ или внѣ европейскихъ странъ и притомъ прямо или не прямо изъ мѣстъ производства, то французскія таможни тщательно отличаютъ различные сорта топленаго свиного сала, и, судя по его качествамъ и наружному виду, опредѣляютъ его происхожденіе.

Американскіе сорта топленаго свиного сала обыкновенно вывозятся изъ мѣстъ производства въ бочкахъ; они представляютъ, кромѣ того, особенный характеръ, который позволяетъ отличать ихъ отъ англійскаго или бельгійскаго топленаго свиного сала; эти послѣднія, какъ и французское сало, узнаютъ прежде всего по своему бѣлому молочному оттѣнку; зернистость ихъ болѣе нѣжная, ихъ вкусъ болѣе пріятный и они почти совершенно не имѣютъ запаха. Сорта топленаго свиного сала изъ Новаго Орлеана и изъ Нью-Іорка, которые составляютъ главную массу ввоза изъ Америки, подвергаются обработкѣ, имѣющей, главнымъ образомъ, своей задачей часть изъ олеина; они сохраняютъ красноватый оттѣнокъ, который усиливается въ низшихъ сортахъ; кромѣ того, они имѣютъ ясно ощущаемый затхлый запахъ, что можетъ являться результатомъ не полнаго консервированія. Вкусъ ихъ особенный, острый и вслѣдствіе операцій, которымъ они подвергаются, ихъ масса гладкая (въ разрѣзѣ) и очень твердая. Американское свиное топленое сало изъ западныхъ штатовъ, извѣстное подъ именемъ „Prime Western“ не

получаетъ никакой спеціальной обработки; оно приближается болѣе къ французскому по своему оттѣнку; однако оно болѣе тусклаго бѣлаго цвѣта и слегка зеленовато; оно отличается особенно сильнымъ поджареннымъ запахомъ; наконецъ, его масса зерниста сравнительно съ французскимъ топленымъ свинымъ саломъ. Тѣ или другіе пріемы обработки топленаго свинаго сала значительно вліяютъ на качество получаемаго продукта, но чѣмъ меньшимъ обработкамъ оно подвергается и чѣмъ лучше, съ другой стороны, первоначальный матеріалъ, употребляемый для его вытапливанія, тѣмъ скорѣе можно ожидать получить продуктъ хорошихъ качествъ.

Очистка говяжьяго сала.

100 част. сала размѣшиваютъ въ 100 частяхъ воды кипятку, пока оно расплавится; къ такой смѣси прибавляютъ 4 части кристаллической соды, предварительно растворенной въ 20 частяхъ воды; затѣмъ все хорошо перемѣшиваютъ, наблюдаютъ, чтобы температура не опускалась ниже точки остыванія; операцію эту продолжаютъ до тѣхъ поръ, пока образуется полное эмульсированіе. Послѣ чего смѣсь доводятъ до кипѣнія, при чемъ приливаютъ еще 400 частей воды, не переставая хорошо мѣшать, и кипитятъ $^1/_2$ часа. Наконецъ, огонь гасятъ, массѣ даютъ остыть, при чемъ расплавленное сало собираютъ съ верху, и подъ нимъ будетъ жидкость, содержащая нечистоты сала и соду. Жидкость эту сцѣживаютъ, а сало хорошо промываютъ для удаленія соды, для чего сало вновь переплавляютъ при нагрѣваніи съ 100 частями воды до образованія эмульсіи, добавляютъ опять 400 частей воды и кипятятъ $^1/_2$ часа.

Лучшій сортъ сала требуетъ двукратнаго повторенія обработки содой, обыкновенность три раза.

При второмъ очищенiи берутъ соды отъ 2—3 процентовъ, а при третьемъ отъ 1—2.

Рафинированiе заканчивается промыванiемъ сала въ большомъ количествѣ воды, или сначала промыванiемъ слабой соляной кислотой (1 ч. на 100 ч. воды) и потомъ чистой водой.

Все промыванiе должно быть произведено горячей водой, и при томъ каждый разъ слѣдуетъ кипятить не менѣе $\frac{1}{4}$—$\frac{1}{2}$ часа.

Щелочныя воды отъ первой промывки содержатъ въ себѣ много жирныхъ кислотъ и азотистыхъ веществъ, придающихъ неочищенному салу отвратительный запахъ и вкусъ. Жидкость эту нейтрализуютъ сѣрной кислотой и выдѣляютъ эти кислоты, которыя идутъ на приготовленiя мыла и стеариновыхъ свѣчей.

Очищенное такимъ способомъ сало не имѣетъ положительно никакого непрiятнаго запаха и смѣло можетъ идти для жаренiя мяса и овощей.

Для этой очистки необходимо брать мягкую воду, но не известковую, такъ какъ сiя послѣдняя образуетъ нерастворимое известковое мыло, которое трудно отмыть водой. Если таковой воды не имѣется, то известковую воду очищаютъ содой, причемъ углекислая известь, т. е. мѣлъ, осядетъ на дно

ГЛАВА XII.

Соленiе свинины, мяса, рыбы и птицы.

Хотя мы въ первой части сего сочиненiя и касались вопроса спецiальныхъ солокъ свиного мяса, но эта спецiальность всецѣло относилась до свиныхъ продуктовъ, экспортирующихъ на заграничныхъ рынкахъ, теперь же мы коснемся этого производства спецiально для внутренняго потребленiя, такъ какъ

производство русскихъ колбасныхъ заведенiй и торговли не ограничивается приготовленiемъ продуктовъ изъ одной лишь свинины, но касается довольно въ обширномъ видѣ и до произведенiй изъ другихъ мясъ животныхъ, и отчасти птицъ и даже рыбъ, а потому, чтобы этимъ заведенiямъ не быть въ зависимости отъ специалистовъ-производителей по этимъ предметамъ, мы находимъ необходимымъ ознакомиться самимъ колбаснымъ заведенiямъ, чтобы тѣмъ самымъ удешевить производимые продукты, не покупая ихъ изъ другихъ рукъ, что во всякомъ случаѣ принесетъ матерiальную пользу и улучшитъ товаръ по своему вкусу и усмотрѣнiю.

Общiя правила соленiя мяса.

Умѣренно теплая погода всегда предпочитается для соленiя мяса. При очень жаркой погодѣ солить опасно, потому что мясо испортится прежде, нежели успѣютъ посолить его, а испорченное мясо никогда надлежащимъ образомъ не вберетъ въ себя соли. Не слѣдуетъ также солить и мерзлаго мяса. Если погода ясная и свѣжая, безъ мороза, то мясо можно вывѣсить на день или на два, передъ соленiемъ; но если будетъ морозъ, то мясо надо разрѣзать и посолить прежде, нежели оно совсѣмъ потеряетъ животную теплоту. Если при соленiи употребляется, кромѣ соли, еще сахаръ и селитра, то ихъ предъ соленiемъ надобно перемѣшать съ солью. Сахаръ сохраняетъ мясо столь же дѣйствительно, какъ и соль, но не сушитъ его и не дѣлаетъ жесткимъ. При соленiи мяса прибавка сахара къ соли очень полезна. Отъ селитры мясо дѣлается жесткимъ болѣе, нежели отъ простой соли, и если положить много селитры, то мясо лишается большей части своей питательности. Селитру кладутъ только

для приданія мясу краснаго цвѣта; на это достаточно небольшого количества. Солить мясо надобно въ умѣренно-холодномъ мѣстѣ, гдѣ продуваетъ чистый воздухъ, но куда лучи солнца не проходятъ. Въ морозъ это помѣщеніе слѣдуетъ затворять.

Посуда для соленія мяса.

Посуда для соленія мяса употребляется деревянная или глиняная. Деревянная, въ видѣ чановъ, кадокъ, бочекъ и корытъ, есть самая употребительная, по причинѣ ея дешевизны и значительной прочности. Существенный недостатокъ этой посуды состоитъ дъ томъ, что она способна давать течь, и что въ ней можетъ образоваться кислота, причиняющая дурной запахъ въ соленіи. Для отвращенія этого недостатка, въ Англіи, деревянную посуду подъ солонину внутри моютъ и даже обкладываютъ свинцомъ. Смола, которая предпочитается даже свинцу, нисколько не вредитъ солонинѣ, не дозволяетъ течь посудѣ и не допускаетъ образовываться кислотѣ; но она скоро отстаетъ и требуетъ возобновленія почти ежегодно. Глиняная посуда, въ видѣ глубокихъ тазовъ, горшковъ, корчагъ и проч., приспособленыхъ къ соленію окороковъ, языковъ и другихъ частей мяса, удобна, по чистотѣ, для соленія всякаго рода; единственные недостатки этой посуды состоятъ въ томъ, что она легко ломка. Глиняную и деревянную посуду съ солониною покрываютъ деревянными, хорошо приложенными крышками, для защиты отъ мухъ, крысъ и вліянія воздуха.

Процессъ соленія.

То мясо, которое назначается къ употребленію, въ непродолжительномъ времени можетъ быть по-

солено все однимъ разомъ; но то, которое назначается въ прокъ, какъ ветчина, окорока и проч., должно сперва слегка посыпать солью и такъ дать ему полежать 1—2 дня, чтобы вытянуло изъ нихъ по возможности больше крови. Разсолъ, такимъ образомъ полученой изъ мяса, надо слить, а мясо обтереть и положить въ сухую посуду, въ которой солятъ его окончательно. Первый разсолъ, если оставитъ въ немъ мясо, производитъ въ ветчинѣ порчу, ржавчину и дурной запахъ. Прежде считали необходимымъ натирать мясо солью, но теперь доказано, что можно просто посыпать солью поверхность мяса, только почаще его поворачивать, по крайней мѣрѣ, одинъ разъ всякій день. Кусокъ говядины можно оборачивать нижнею стороною кверху; но если мясо покрыто кожею, какъ наприм. ветчина или свинина, то его надобно только приподымать, чтобы разсолъ стекъ подъ него, а нерастворившуюся соль опять собрать и разложить по поверхности. Если свиные пометки, лопатки и окорока кладутъ другъ на друга, то ихъ положеніе надо ежедневно перемѣнять, перекладывая верхніе куски внизъ, но всегда наблюдая, чтобы половина, покрытая кожею, была оборочена внизъ. Иные, вмѣсто соленія мяса сухою солью, развариваютъ его въ водѣ, а остывшій разсолъ выливаютъ на мясо, такъ чтобы оно совсѣмъ имъ покрылось и оставляютъ лежать въ разсолѣ. Этотъ способъ соленія представляетъ два удобства: во первыхъ, мясо меньше теряетъ вѣса; во вторыхъ, если придется держать его долго въ разсолѣ, оно не пересолится, какъ это бываетъ при обыкновенномъ способѣ соленія. Наливаніе разсола употребляется, вообще, мясниками и лавочниками, но оно оказывается не такъ способнымъ въ домашнемъ быту небольшихъ семействъ.

О времени, требующемся для соленія мяса.

Относительно этого можно сказать, что мало попадается кусковъ мяса, которое не просолилось бы достаточно въ теченіи недѣли. Большой окорокъ или крупную часть говядины можно держать въ соли 10 дней, но не долѣе; для тонкихъ же частей говядины и свинины достаточно 4—5 дней.

Если мясо лежало въ соленьѣ очень долго, то его надо хорошенько вымыть прежде варки, но все же оно утратитъ нѣсколько своей доброты. Замѣчаніе это не относится къ тому мясу, которое послѣ соленія должно храниться сухимъ; такое мясо должно держать въ разсолѣ до тѣхъ поръ, пока совершенно проникнетъ солью; иначе, чрезъ нѣскольно времени, оно испортится около костей. Въ этомъ случаѣ для лопатокъ и полотковъ свиныхъ нужно 5 недѣль пробыть въ разсолѣ; для окороковъ — отъ одного мѣсяца до шести недѣль, смотря по ихъ величинѣ; для воловьихъ языковъ—десять дней, а для телячьихъ—недѣлю; для хребетной части отъ десяти дней до трехъ недѣль, смотря по ея величинѣ. На кусокъ мяса въ пудъ вѣсомъ достаточно одинъ фунтъ соли или $^3/_4$ соли и $^1/_8$ фун. сахарнаго песку. Если желаютъ имѣть мясо краснаго цвѣта, то прибавляютъ на 1 фун. соли 3—4 зол. селитры и еще 8 золотниковъ сахарнаго песку.

Если желаютъ посолить мясо въ одни сутки, то берутъ большой кусокъ мяса, наливаютъ въ кадку, почти до краевъ, свѣжей воды; на края, поперекъ кадки кладутъ двѣ жердочки, а на нихъ мясо, такъ чтобы оно лежало около полувершка повыше воды, не касаясь ея. На мясо посыпаютъ столько соли, сколько можетъ на немъ держаться, не сваливаясь, и оставляютъ на сутки, послѣ чего оно будетъ совсѣмъ готово къ употребленію.

Если желаютъ *солить мясо разсоломъ*, то на ведро воды будутъ $4\frac{1}{2}$ фун. соли, $\frac{3}{4}$ фун. сахарнаго песку и 14 зол. селитры; все варить, тщательно снимая пѣну, а потомъ остужаютъ и выливаютъ на мясо. Если въ этомъ разсолѣ будутъ солить 2 — 3 части мяса, одна послѣ другой, то разсолъ должно послѣ каждаго раза переваривать снова, тщательно снимать пѣну, и каждый разъ прибавляя въ него третью часть вышеозначеной смѣси соли съ сахаромъ, чтобы возобновить крѣпость разсола. Всякій разъ, при соленіи, посуду нужно выпаривать кипяткомъ и хорошо высушивать.

Разсолъ для свиныхъ полотковъ дѣлается изъ 5 — 8 фунтовъ соли, которой весьма достаточно для полотковъ изъ одной свиньи. Другіе при соленіи этого продукта употребляютъ только одну соль, но смѣсь сахарнаго песку съ солью предпочтительнѣе. На 2 фун. соли надо брать 1 фун. сахарнаго песку и 6 золотниковъ селитры. Если надо посолить нѣсколько полотковъ, то эту соляную смѣсь раздѣляютъ на доли и посыпать внутреннюю сторону каждаго полотка, которою онъ лежитъ на другомъ. Вышеуказанное количество соли достаточно также, чтобъ хребетъ, щеки и подколпики, помѣщенные по концамъ полотковъ, просолились надлежащимъ образомъ.

Провѣсная датская солонина.

Взять лучшее и сочное мясо, называемое англійскимъ или толстый филей.

Въ холодную погоду мясо можетъ висѣть три или четыре дня до соленія, хорошо натирая сахарнымъ пескомъ и повторяя это натиранье 3—4 раза въ день. Когда сахаръ совершенно впитается въ мясо, надобно вытереть его на сухо и приготовить вареный

растворъ изъ 1 фун. соли, 6 золот. селитры и 12 золот. англійскаго перца облить имъ мясо въ чистой посудѣ или кадкѣ, а потомъ ежедневно перевертывать мясо, дать стечь разсолу и повѣсить на открытомъ воздухѣ, въ тѣни, гдѣ продуваетъ вѣтеръ, а еще лучше, сушить для провѣтриванія въ комнатѣ, гдѣ есть сквозной вѣтеръ, или въ сухой большой кухнѣ, хорошо провѣтриваемой, и въ которой поддерживается постоянный огонь, причемъ привѣшиваютъ солонину къ потолку. Послѣ сушки, черезъ 3—4 дня, зашиваютъ въ холстину.

Русская солонина.

Для соленія въ прокъ отбираютъ мясистыя части или, по крайней мѣрѣ,, кости изъ нихъ вырѣзываютъ. На каждый пудъ говядины берутъ отъ 5 — 10 фун. соли и 1/4 фун. селитры, толкутъ все это въ мелкій порошокъ и этою солью натираютъ приготовленные куски мяса, потомъ въ чистую кадку посыпаютъ на дно соли и на нее укладываютъ говядину слоями, пересыпая каждый слой нетолченною смѣсью перца, имбиря, гвоздики, корицы, моржжевеловыми ягодами и лавровымъ листомъ. Особенно стараются втирать соль въ пустотѣ и прорѣзѣ.

Или. Натираютъ мясо смѣсью изъ 32 частей соли и 2 части селитры; кладутъ куски мяса плотно однимъ на другой и повторяютъ натираніе четыре раза, по одному разу въ каждую недѣлю. На каждые 14 фун. мяса берутъ 1 фун. соли и пропорціональное количество селитры. Послѣ того посыпаютъ отрубями, чтобъ обсушить всю влагу, и вывѣшиваютъ на кухнѣ или теплой избѣ для обсушки. Черезъ мѣсяцъ оно можетъ быть употребляемо, какъ провѣсная говядина Она долго сохраняется безъ порчи; только иногда плѣснѣетъ.

Или третій способъ. Свѣжую говядину, пока она еще не совсѣмъ остынетъ, вытереть полотенцемъ такъ, чтобы не оставалось крови, потому что отъ нея скорѣе всего портится мясо; вынуть самыя большія кости, свѣсить мясо, потереть его со всѣхъ сторонъ солью, высушенною въ печи и смѣшанною съ селитрою и спеціями, разложить мясо на столъ, пусть остынетъ совершенно. Потомъ складывать въ боченки, въ середину большіе куски, по краямъ маленькіе, полуфунтовые, чтобы не было пустого мѣста; умять слегка толкушкой. На дно боченка посыпать соли съ селитрою, лавровымъ листомъ, размариномъ и англійскимъ перцемъ и пересыпать тѣмъ же каждый рядъ наложеннаго мяса. Когда боченокъ будетъ полонъ, накрыть его крышкою, засмолить со всѣхъ сторонъ, подержать въ комнатѣ 2—3 дня, каждый день переворачивая боченокъ, то на одно дно, то на другое, потомъ вынести на погребъ и тамъ переворачивать боченки два раза въ недѣлю. Черезъ 3 недѣли поставить на ледъ.

Пропорція соли и прочаго слѣдующая: на 1½ пуда мяса берется соли, хорошо высушеной, 2½ фун., 0 зол. селитры, каляндры, макаронъ, базилики, лавроваго листу, англійскаго и простого перцу по 3 зол. Въ тѣ боченки, которые будутъ употребляться также всыпать немного болѣе соли.

Боченки должны быть дубовые, небольше, потому что, когда боченокъ откупоренъ, и воздухъ коснется мяса, то оно скоро портится; боченки должны быть хорошо засмолены кругомъ, что бы не вытекалъ сокъ. Передъ соленіемъ мяса боченки надобно вымочить и выпарить.

Солонина гамбургская.

Взять заднихъ бедеръ отъ быковъ, по крайней мѣрѣ шести годовалыхъ и хорошо откормленныхъ, и,

вынувъ кости, жиръ изъ середины бедеръ вырѣзать, а въ прочихъ мѣстахъ оставить при мясѣ. Чѣмъ крупнѣе будутъ части или куски бедеръ, тѣмъ долѣе сохранится солонина. Для соленія должна быть приготовлена смѣсь мелкой, просушенной соли съ селитрой, при чемъ на одинъ пудъ мяса берутъ селитры въ порошкѣ 16 зол. сахарнаго песку 10 зол. соли 3 фун., можжевеловыхъ ягодъ толченыхъ 1/2 фун., лавроваго листу, изрѣзаннаго 1/2 фун., перцу англійскаго горошковаго 6 зол. Всѣ эти вещества, кромѣ перца, смѣшиваютъ вмѣстѣ и этою смѣсью потираютъ каждую часть мяса отдѣльно, кладутъ въ бочку слоями, пересыпая тѣмъ же составомъ и порошковымъ англійскимъ перцемъ.

Второй способъ. На три пуда говядины взять: соли 10 фун., селитры 12 зол., перцу 12 зол., ягодъ можжевеловыхъ толченыхъ 1/2 фун., лавроваго листу 1/4 фун., гвоздики 2 зол., корицы 2 зол., мушкатнаго орѣха 1 золотникъ, все въ порошкѣ Смѣшать эти вещества, обсыпать хорошенько этою смѣсью совсѣхъ сторонъ назначенную для соленія говядину и, положивъ въ кадку, налить на мясо вскипяченой и остуженой воды, чтобы покрыло мясо.

Третій способъ. Натираютъ говядину сахаромъ и даютъ нѣсколько часовъ полежать. Потомъ натираютъ ее солью съ прибавкою должнаго количества селитры и желаемаго количества раздавленныхъ можжевеловыхъ ягодъ и оставляютъ на нѣсколько недѣль лежать въ собственномъ разсолѣ, переварачивая ежедневно; потомъ обтираютъ мясо, кладутъ на него гнетъ на 1 сутки и укупориваютъ въ боченки съ крѣпкимъ солянымъ растворомъ.

Солонина американская.

Поваренной соли 4 фун., селитры 3/4 фун. и сахарнаго песку 8 фун. Всѣ эти вещества распускаются

въ 1 ведрѣ воды, и этимъ растворомъ заливаютъ говядину, солонина получается ярко-краснаго цвѣта, мягкая и вкусная.

Второй способъ На 1 пудъ говядины, разбитой на части, взять 3 фун. соли, 6 зол селитры, 6 зол. сахару и все это втираютъ въ мясо. Потомъ взять лавроваго листу 2 золот., перцу горошковаго 2 зол., можжевеловыхъ ягодъ 12 зол. (размятыхъ и пересыпать этимъ мясо. Наконецъ, взять корицы 2 зол. гвоздики 2 зол., бодьяна 2 зол. и кишница 2 зол. изъ всего этого сдѣлать отваръ и налить его на говядину. Поставить въ холодное мѣсто и употреблять не ранѣе какъ черезъ мѣсяцъ.

Третій способъ. Для соленія 15 фун. мяса достаточто 1 фун. сахару, 1/2 фун. соли и 4 лота селитры; сперва обсыпаютъ мясо небольшимъ количествомъ селитры, а потомъ насыпаютъ сахаръ, слоемъ въ 1/4 дюйма толщиною. Черезъ три дня вытираютъ мясо сахаромъ и обсыпаютъ смѣсью изъ 1 части селитры, 3 части сахару и 1 час. соли. Черезъ недѣлю снова вытираютъ мясо и обсыпаютъ разными частями сахару и соли; далѣе, опять черезъ недѣлю, повторяютъ послѣднюю операцію; наконецъ, по прошествіи еще одной недѣли, наливаютъ на мясо хорошей патоки, сколько мясо можетъ вобрать ее.

При этомъ процессѣ необходимо обращать вниманіе на то, чтобы изъ мяса не вытекалъ сокъ.

Преимущество этого американскаго способа состоитъ въ томъ, что мясо дѣлается нѣжнѣе, гораздо вкуснѣе и, кромѣ того, удобоваримѣе для желудка. Жиръ такого мяса бываетъ очень вкусенъ и не тяжелъ для желудка.

Солонина франканская.

Развесть въ водѣ соли, сколько разводится ее, и прибавляютъ туда 1/10 часть селитры. Когда селит-

ра распустится, то положить въ воду мясо и варить на медленномъ огнѣ нѣсколько часовъ, до испаренія почти всей воды; вытащить и повѣсить мясо на 24 часа въ коптилку съ большимъ дымомъ. Это мясо получаетъ вкусъ гамбургскаго, которое для своего селенія требуетъ нѣсколькихъ недѣль.

Солонина въ бульенѣ.

На 3 пуда говядины употребляется соли 10 фунт. и 1/4 фун. селитры. Селитру истолочь и, смѣшавъ съ солью, натирать этою смѣсью говядину, разнятую на части.

На дно чистой кадки посыпать слой соли и на него укладывать слой говядины, и каждый слой пересыпать крупно-толченною смѣсью перца, имбиря, гвоздики, корицы, можжевеловыхъ ягодъ, лавроваго листа и мелко изрубленной свеклы. Уложивъ такимъ образомъ говядину, наложить гнетъ и оставить до утра. Тогда взять побольше одного мясного бульена, распустить его въ горячей водѣ и, остудивъ влить на солонину въ кадку, а потомъ положить на нее кружокъ съ гнетомъ.

Соленіе свиного мяса.

На легкомъ огнѣ сварить разсолъ, полагая на ведро воды 6 фун поваренной соли, 1 фун. сахарнаго песку и 6 лотовъ селитры; во время варенія этого разсола необходимо хорошо снимать пѣну, и потомъ, по остуженіи разсола, залить имъ мясо, такъ чтобы оно покрылось этимъ разсоломъ Другая свинина просаливается въ продолженіи 4—5 дней, окороки же, если они велики, требуютъ времени отъ 2—3 недѣль.

Прежде положенія мяса въ разсолъ надобно выжать всю кровь до чиста, хорошенько обмыть и начисто обтирать.

Общее замѣчаніе. Покупая кормленыхъ свиней, надобно узнавать, не были ли онѣ откормленлы бардою, потому что такія свиньи имѣютъ мясо твердое, и мясо свиней, кормленыхъ зерномъ хлѣбнымъ или горохомъ, самое лучшее. Когда свинья пригнана съ другаго мѣста, надобно дать ей отдохнуть одну ночь и рѣзать на другой день, по утру. Замѣченные во внутренностяхъ вереда нужно вырѣзывать, небольшіе прищи не мѣшаютъ.

Когда мясо разрубится на куски, то поступаютъ съ нимъ точно такъ же, какъ и съ говядиной, употребляя только немного больше соли и селитры, а травъ и кореньевъ немного нужно.

Окорока при берцовыхъ костяхъ, гдѣ мясо нѣсколько отдѣляется отъ костей, натираютъ крѣпко селитрою, толченымъ перцемъ или гвоздикою; также поступаютъ и съ лопаточными костями Окорока складываются сперва въ бочку или въ кадку, на днѣ которой сперва насыпаютъ слой соли, а потомъ уже укладываютъ части свинины. Остальное мясо и части съ костями кладутся сверху, что бы было удобно брать для употребленія. Когда все это крѣпко уложится, кадка закрывается крышкой, которую прижимаютъ камнями, Мясо должно лежать въ достаточномъ количествѣ разсола, недѣли 3—4, и потомъ уже коптиться Для того, чтобы окорока были сочные, вкусные и хорошаго цвѣта, нужно тотчасъ по вынутіи ихъ разсола, прежде чѣмъ повѣсить ихъ въ коптильню перетереть гороховой мукой или пшеничными отрубями.

Свининые языки, если не употребляются для колбасъ, можно такъ же солить и коптить.

Сало нарѣзывается кусочками и перетапливается съ сырыми кислыми яблоками и лукомъ, прибавляя немного гвоздики и соли. Когда жиръ отдѣлится, то снимается ложкою и процѣживается чрезъ сито

въ каменную посуду, которая, послѣ того какъ сало остынетъ, закрывается полотно крышкою отъ доступа воздуха, при такомъ способѣ она можетъ долго сохраняться и употребляется для разныхъ кушаній А еще лучше поступить такъ: когда сало остынетъ, то сверхъ его насыпать на $^1/_2$ пальца мелкой и сухой поваренной соли а потомъ плотно закупорить. При употребленіи слой соли, можно снять и, взявъ нужное количество сала, оставшіеся вновь накрыть солью и снова закупорить и т. д.; при такомъ способѣ сбереженія сала, оно можетъ сохраняться очень и очень долгое время, даже и въ самые жаркіе дни лѣта.

Сбережен е солонины.

При сбереженіи солонины нужно выполнять слѣдующія условія. 1) Что бы мясо не лежало въ теплѣ, но въ холоду. Лучшее для этого мѣсто—погребъ, гдѣ зарываютъ кадку въ снѣгъ или въ ледъ. 2) Чтобы воздухъ не касался солонины, для чего и укладываютъ ее плотно въ кадки или бочки и кадки плотно закрываютъ. Вынимая изъ нихъ по частямъ мясо, необходимо опять плотно закрывать ихъ 3) Чтобы солонина всегда была покрыта разсоломъ, для этого надобно его по временамъ подливать, а иногда и совершенно перемѣнять новымъ. когда онъ начинаетъ ослабѣвать. Хорошо также на дно кадки и между рядами солонины класть камешки, величиною въ яйцо; это служитъ для разъединенія кусковъ мяса между собою; но въ такомъ случаѣ надобно смотрѣть, чтобы между камешками и кусками мяса, не было пустотъ Можно также класть въ бочки и уголья, такъ какъ уголь предохраняетъ отъ гнилости.

Англійская солонина.

На 100 фун. мяса берутъ 8 фун. соли, 30 золот. селитры и 4 фун. сахарнаго песку; это соленіе можно употреблять какъ въ сухомъ, такъ и въ жидкомъ видѣ, для послѣдняго берутъ 36 фун. воды (смотри главу III

Соленіе рыбы.

Обыкновенно солятъ рыбу зимою; когда назначенная для соленія замерзшая бѣлужина или осетрина оттаетъ, то разнявъ рыбу, кромѣ головы, по хрящамъ, вынувъ вязигу и, отнявъ голову, перья и хвостъ, рѣзать рыбу звеньями, класть ихъ въ кадку, гдѣ и мыть водою, чтобы крови на хрящахъ не было; послѣ этого выложить рыбу на столъ и, давъ стечь водѣ, натирать звенія солью, большія побольше, а малыя поменьше, и класть ихъ въ кадку, пересыпая слегка солью же. Когда кадка будетъ полна, то накрыть ее сверху отнятыми отъ рыбы перьями и хвостами, наложить кружекъ съ гнетомъ и оставить въ такомъ положеніи дня на два, пока разсолъ выйдетъ на верхъ; потомъ верхнее дно кадки закупорить плотнѣе и поставить въ ледъ на доску, чтобы кадка не подтекала. Если разсола въ кадкѣ будетъ мало, то вскипятить воды съ солью, провернуть у кадки верхнее дно буравомъ и влить туда остуженый разсолъ, чтобы кадка наполнилась. Когда понадобится рыба, то достать ее крючкомъ или вилкой; кружки чаще смывать и наблюдать, чтобы въ кадку не попало сырой воды. Если впослѣдствіи будетъ примѣчено, что рыба станетъ замыливаться или припахивать, то выбрать ее изъ разсола, перемыть въ чистой колодезной водѣ, а кадку выпарить и выжечь соломой, чтобы никакого запаха въ ней

не было; послѣ того класть въ нее рыбу, посыпая немного солью и сухимъ хмѣлемъ, и, заливъ вскипяченымъ и остуженнымъ разсоломъ, поставить по прежнему на ледъ.

Другой способъ. Какую бы не было рыбу потрошатъ, удаляютъ чешую и хорошо моютъ, пересыпавъ солью, укладываютъ въ кадку, покрываютъ кружкомъ и накладываютъ гнетъ. Смотря по количеству взятой соли, рыба просаливается скорѣе или медленнѣе Если рыба лежитъ въ соли не долгое время, и соли взято не очень много, то эта рыба называется *Свѣже просольною;* если же она лежитъ давно, тогда носитъ названіе *соленою* Обыкновенно соленую рыбу держатъ въ кадкѣ, на льду.

Третій способъ. Гдѣ большой ловъ рыбы, надо имѣть приготовленныя дубовыя новыя боченки. Рыбу очистить отъ чешуи, выпотрошить, кровь и сырость вытереть полотенцемъ до чиста и до суха, но не мыть, распластать на 2 части, натереть руками со всѣхъ сторонъ до красна высушенной солью, уложить въ боченки, заколотить ихъ, засмолить, сохранять въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ; боченки переворачиваютъ то на одно, то на другое дно, чтобы рыбный разсолъ смачивалъ всю рыбу. Такъ сохраняется рыба по ½ года, но боченки должны быть маленькіе, потому что какъ только онъ открытъ, то рыба уже скоро портится. Если же рыба эта не можетъ быть вся израсходована скоро, то часть ея вынуть, повѣсить въ тѣни на свѣжей воздухъ, а потомъ прокоптить. Совѣтуютъ рыбамъ отрубить голову, такъ какъ замѣчено, что соленія съ головами скорѣе портятся и получается непріятный вкусъ.

Соленіе бѣлуги, осетрины и севрюги.

Нарѣзать рыбу такими кусками, какіе нужно будутъ для употребленія; на каждый пудъ рыбы взять

3 фун. самой сухой соли и натереть ею всѣ куски рыбы со всѣхъ сторонъ; тогда укладывать рыбу очень плотно въ небольшія кадочки, пересыпая каждый рядъ сухимъ хмѣлемъ, лавровымъ листомъ, англійскимъ перцемъ, простымъ перцемъ и гвоздикою. На пудъ рыбы довольно положить 1/4 фун. хмѣлю и 8 зол. остальныхъ специй, смѣшанныхъ вмѣстѣ по равной части. Посуда, въ которой солится рыба, должна быть самая крѣпкая и если она протечетъ, то рыба совершенно испортится; чѣмъ плотнѣе рыба будетъ уложена и закупорена, тѣмъ лучше. Самое вѣрное средство имѣть отличную свѣжепросольную рыбу, это сохранять каждый кусокъ въ отдѣльной, нарочно для этого сдѣланной маленькой посудѣ, плотно закупореной крышкой, входящей внутрь. Сохранять на льду.

Соленіе судаковъ и щукъ.

Для соленія судаковъ и щукъ полагается менѣе соли, такъ какъ во всякомъ случаѣ эту рыбу нельзя сохранять такъ долго, какъ бѣлугу и осетрину; поэтому на пудъ судаковъ или щукъ полагается только 2 1/2 фун. сухой соли; натирать эту рыбу солью не нужно, а только посыпать на каждый рядъ рыбы соли и специи, въ такой же пропорціи какъ при соленіи бѣлуги и осетрины.

Соленіе семги и лососины.

Свѣжую семгу очистить, обтереть салфеткой, сейчасъ же посолить, беря на каждые 1 1/2 стакана соли 3/4 лота селитры. Черезъ 3—4 дня отрубить голову, вынуть хребтовую кость, рыбу же разрѣзать вдоль на двѣ части, повѣсить за хвостъ въ тѣни, на свѣжемъ воздухѣ, чтобы обсохла. Черезъ 2—3 мѣсяца будетъ готова.

Вынувъ изъ разсола, ее можно коптить. Или не вытаскивая изъ разсола, можно употреблять свѣже-просольную.

Соленіе мелкой дичи.

Дѣлается очень просто. Дичь болѣе крупную напримѣръ дикія утки, очищаютъ, распластываютъ и солятъ въ боченкахъ, причемъ берутъ на 1 ф. соли—1 лотъ селитры, забиваютъ крышкой, засмаливаютъ и закапываютъ въ ледъ

Мелкую же дичь, напр., перепела, дрозда и т. п., только очищаютъ, потрошатъ и, укладывая рядами безъ распластованія, пересыпаютъ слегка солью.

Соленіе гусиныхъ полотковъ.

Откормленныхъ гусей предназначенныхъ на полотки, ощипать, выпотрошить, разрѣзать вдоль на двѣ части, вытереть полотенцемъ, пока они еще не совсѣмъ остыли, вынуть всѣ кости, оставивъ одни ножки, посолить точно такъ же какъ солонину; часто эти полотки солятъ въ одномъ боченкѣ съ говядиной. Если же солятъ отдѣльно, то на 20 паръ полотковъ, которые могутъ вѣсить 2 пуда, берется самой сухой соли 2½ фун., селитры 4 лота, коландры 7 лотовъ, простого перцу 1 лотъ, лавроваго листу 3 лота, англійскаго перцу 3 лота, гвоздики 2 лота; все кромѣ коландры, мелко истолочь, смѣшать и складывая полотки въ боченокъ, каждый рядъ, осыпать этою смѣсью. пока не наполнятъ боченокъ. Тогда положить донышко и сверхъ его камни держать въ умѣренной теплотѣ 2-ое сутокъ, чтобы соль распустилась Тогда забить боченокъ, засмолить какъ можно лучше, вынести на холодъ, переворачивая 2 раза въ недѣлю то на одно дно, то на другое. Въ

мартѣ мѣсяцѣ полотки надо вынуть, вытереть и коптить.

Гдѣ много гусей, тамъ можно часть ихъ посолить особенно въ маленькихъ боченкахъ, весной ихъ закопать въ ледъ, а лѣтомъ доставать изъ боченка для употребленія. Эти полотки очень вкусны вареные; подаются съ хрѣномъ.

Другой способъ. На 1 пудъ полотковъ берется 2 ф. соли, 6 зол., селитры и $^1/_4$ фунта сахарнаго песку, истолочь все вмѣстѣ и натирать ими полотки и бока кадки; сложить полотки въ кадку какъ можно плотнѣе, пересыпая этою же смѣсью, прибавляя лавроваго листу, гвоздики, простого и англійскаго перцу по 2 золотника; дать постоять сутки. Потомъ сдѣлать разсолъ изъ 1 ф. соли, сварить, остудить и залить полотки. Черезъ 7 дней слить весь разсолъ въ кострюлю, сварить, остудить, снять сверху всю нечистоту и залить тѣмъ же разсоломъ, придавить гнетомъ, дать постоять дней 8, потомъ коптить, если желаютъ 1 недѣлю и затѣмъ на одинъ мѣсяцъ повѣсить на сквозной вѣтеръ. Можно обойтись и безъ копченія, поступая такъ, какъ указано въ предыдущемъ способѣ.

Соленіе рулета изъ гусиныхъ полотковъ.

Откормленныхъ жирныхъ гусей ощипать, разрѣзать по спинѣ острымъ ножомъ, распластать, выпотрошить, вытереть, вынуть всѣ кости, натереть солью съ селитрой, беря на $^1/_2$ пуда полотковъ 1 фун. соли и 3 золот. селитры, свернуть рулетомъ, обвязать ниткою, завернуть въ холстъ, уложить въ кадочку другъ подлѣ друга, осыпать оставшеюся солью, дать постоять сутки, залить разсоломъ: на 15 ст., воды — 1 фун соли; покрыть кружкомъ, дать полежать 8 дней, потомъ повѣсить коптить недѣлю, а

потомъ на 1 мѣсяцъ повѣсить на сильный сквозной вѣтеръ.

Соленіе гусей.

Гусей очистить, вымыть, вытереть досуха полотенцемъ, потомъ разрѣзать на 4 части и положить въ мелко истолченныя пряности, вмѣстѣ смѣшанныя; на дно деревянной кадки кладутъ лавроваго листу, потомъ гусей, пересыпая солью съ селитрой, покрываютъ лавровымъ листомъ и кладутъ опять гусей и т. д., пока кадочка наполнится, тогда сверху покрываютъ лавровымъ листомъ, кладутъ кружокъ и накладываютъ гнетъ и выносятъ на погребъ. Черезъ 3—4 недѣли гуси будутъ готовы.

Подобные гуси очень вкусны въ отваренномъ видѣ подъ соусомъ.

ГЛАВА XIII.

Разные способы соленія ветчины и окороковъ.

Англійскій способъ соленія окороковъ, говядины, свинины и т. п.

Взять $2^1/_2$ гарнца поваренной соли, 5 фун. соли бузуна и $^1/_4$ фун. селитры, все смѣшать вмѣстѣ, мясо спрыснуть водою, дать вытечь крови, вытереть и посыпать сказанною смѣсью и дать лежать въ продолженіи 3-хъ дней; потомъ весь разсолъ слить, прибавить 5-ть штофовъ воды и такое количество поваренной соли, чтобы разсолъ могъ держать яйцо; варить тщательно снимая пѣну; потомъ, хорошо остудивъ, вылить на мясо и оставить его лежать въ разсолѣ 2 недѣли.

Второй способъ. Для 2-хъ пудовъ мяса взять 10 ф. соли, 2 фун. сахарнаго песку, по 1/4 фун. селитры и чернаго перцу и 12 зол. можжевеловыхъ ягодъ. Всѣ эти вещества истолочь и смѣшать вмѣстѣ. Окорока предварительно вымывъ, вычистить, вытереть насухо и осыпать этою смѣсью.

По прошествiи 2—3 дней, на окорокъ вылить 1½ фун. патоки, разведенной въ ведрѣ воды, и въ теченiи цѣлаго мѣсяца переворачивать ежедневно окорока въ разсолѣ. Одного мѣсяца довольно для просоленiя окорока въ 20 фун. или даже въ 24 фун. вѣсомъ; если-же они больше вѣсомъ, то требуется 5 недѣль. Окончательно просолившiеся окорока надо насухо вытереть и прокоптить. Оставшiйся разсолъ еще годится для языковъ, хребтовъ или головъ, которые предварительно продержать 1—2 дня въ простой соли.

Третiй способъ. На ведро чистой воды взять 12 фун. соли, 6 фун. соли бузуна, 1½ фун. селитры и 12 фун, патоки. Все вмѣстѣ вскипятить, дать остынуть и вылить на окорока, чтобы придать окорокамъ вкусъ копченый, безъ копченiя, надо вскипятить въ 2-хъ штофахъ воды немного жидкой смолы, тщательно при этомъ перемѣшивая, остудить, слить свѣтлую жидкость и прибавить ее къ розсолу. Этого количества разсола достаточно для 12-ти окороковъ не болѣе 25 фун. вѣсомъ каждый. Они должны лежать въ разсолѣ отъ 3—4 недѣль, послѣ чего ихъ насухо вытираюгъ, зашиваютъ въ толстую холщовую тряпку и вѣшаютъ въ сухомъ погребѣ, на сушилѣ или въ кладовой.

Четвертый способъ. Отъ свинины, назначенной къ соленiю, отрѣзаютъ всѣ тощiя части, для употребленья свѣжины, а жирныя части разрѣзаютъ на небольшие куски (отъ 2-5 фун. каждый). Кадки, назначенныя для соленья, должны быть съ крышкою; эту кадку

хорошо вымыть, выскоблить и насухо вытереть предъ употребленіемъ, на дно кадки посыпать соли и потомъ положить слой мяса, какъ можно плотнѣе и пересыпать солью съ селитрой и перцемъ; такимъ образомъ продолжать класть далѣе, посыпая солью между слоями. Когда кадка совершенно наполнится, тогда налить въ нее разсолъ, составленный изъ 6 фун. соли и по полфунту селитры и перца, вскипятить въ одномъ ведрѣ воды, и закрыть крышку. Мясо поспѣетъ къ употребленію въ 2—3 недѣли, но можетъ сохраняться безъ порчи нѣсколько мѣсяцевъ. Если разсолъ сдѣлается слабымъ, то его должно снова вскипятить съ небольшимъ количество соли, снимая пѣну. Потомъ вывѣшиваютъ мясо съ цѣлью освободить его отъ розсола, на что потребуется 2—3 дня. Лучше всего это дѣлать въ сухую погоду и въ комнатѣ, гдѣ дуетъ сквозной вѣтеръ. Окорока часто кладутъ въ отруби, но это даетъ иногда поводъ заводиться насѣкомымъ, очень вреднымъ для соленія мяса. По той же причинѣ не годится сушить мясо и въ пекарни. Сушка въ комнатѣ, гдѣ сушится солодъ или хмѣль, производитъ въ немъ ржавчину. Тамъ, гдѣ есть большая кухня, сухая и провѣтриваемая, и въ которой поддерживается постоянный огонь, можно сушить окорока и плотнѣе, привѣшивая ихъ къ потолку. Послѣ сушки, окорока и прочія части надобно зашить въ толстую холстину, или завернуть въ толстую сѣрую бумагу, предварительно высушенную. Но лучше всего, особенно для сохраненія въ прокъ, высушить мясо потихоньку въ дыму отъ сырого смолистаго дерева, какъ-то можживельныхъ сосновыхъ или еловыхъ вѣтокъ съ иглами. Мясо должно висѣть въ трубѣ довольно высоко, чтобы оно не пригорѣло, и кромѣ того должно его защитить отъ дождя. Когда вѣтки дерева совершенно разгорятся, то огонь можно долго поддерживать

одними древесными опилками, которыя горятъ медленно, но даютъ сильный дымъ. Время потребное для копченья, измѣняется по обстоятельствамъ; надобно медленно прокоптить, но не на столько, чтобы кожа отвердѣла и отдѣлилась отъ мяса.

Русскіе провѣсные говяжьи окорока.

Взять заднюю четверть хорошо выкормленной скотины и, вырѣзавъ кость, уложить мясо, разрѣзомъ въ средину, въ чистую, очень соленую воду и вкипятить, прибавивъ туда немного сахара. Потомъ вынуть, и повѣсивъ на крюкъ, чтобы стекъ разсолъ; приготовить немного соли, смѣшанной съ чернымъ перцемъ и гвоздикой, и втирать нужно этотъ составъ какъ во внутреннюю, такъ и во внѣшнюю часть мяса. Потомъ окрутить мясо крѣпкими тонкими веревками, начиная съ толстой части; вѣшать въ сухомъ прохладномъ мѣстѣ.

Американскіе разсолы для разныхъ мясъ

1) Четыре фунта поваренной соли, 1½ фун. сахару, 4 лота силитры и 17 кружекъ воды сварить вмѣстѣ, снимая пѣну. Отъ этого розсола и самое жесткое мясо дѣлается мягкимъ и солонина бережется безъ порчи нѣсколько мѣсяцевъ. Но прежде. нежели налить его на мясо, надобно, особенно въ жаркую погоду, выжать изъ мяса кровь и хорошенько втирать въ него толченую соль, а потомъ уже налить холодный разсолъ на мясо. Молодая свинина отъ этого разсола въ 4—5 дней дѣлается очень мягкой; но старая и приготовленная въ окорокахъ должна лежать въ разсолѣ по крайней мѣрѣ 2 недѣли. Можно этотъ разсолъ употреблять нѣсколько разъ, прибавляя въ него понемногу соли, вскипятивъ нѣсколько разъ, снимать пѣну.

2) Вскипятить 4 фун. соли, $1/2$ фун. селитры, 8 фун. сахара или сахарной патоки и $1/4$ ведра воды. Этотъ разсолъ въ особенности хорошъ для рыбы. Если рыба пролежитъ въ этомъ разсолѣ 2 мѣсяца то дѣлается замѣчательно вкусна. Разсолъ этотъ слѣдуетъ наливать на рыбу, обыкновеннымъ образомъ уложеную въ боченокъ, съ посыпкою соли между рядами.

3) Разсолъ, состоящій изъ 4 лотовъ селитры, 1 фун. соли и 4 кружекъ воды, вскипяченнымъ вмѣстѣ, наливается въ холодномъ видѣ на мясо, натертое солью и очищенное отъ крови. Солонина держится въ этомъ разсолѣ многіе мѣсяца безъ малѣйшей порчи. Окорока должны лежать въ этомъ разсолѣ не менѣе 2 недѣль. Молодая свинина, полежавъ въ ней дней пять, дѣлается очень мягка. Этотъ разсолъ, какъ и другіе, можно употреблять нѣсколько разъ, прибавивъ въ него немного селитры, скипятить и снять пѣну.

4) 32 части соли и 2 час. селитры мелко истереть и смѣшать хорошенько. Эта соленая смѣсь годна для мяса, а особенно при вторичномъ соленіи. Если употреблять 3 части селитры, то мясо слишкомъ покраснѣетъ.

5) 32 част. пережженой соли $1\frac{1}{2}$ част. селитры и 3 части сахара. Эта смѣсь годна для соленія мяса, предназначеннаго для вяленія.

6) 32 час. поваренной соли, 2 част. селитры столько же толченыхъ можжевеловыхъ ягодъ. Количество употребляемой соли для соленія, должно соразмѣрять съ тѣмъ, надолго ли приготовляется солонина въ прокъ. Если употреблять много соли, то солонина будетъ прочнѣе, но зато не такъ будетъ мягка. Въ Нью-Іоркѣ для солонины, приготовляемой для морскихъ путешествій, берутъ отъ 20 — 26 частей хорошо очищенной поваренной соли 100 част. мяса,

прибавляя еще 2 част. селитры. Для соленія солонины, приготовляемой для домашняго употребленія, 4—5 частей соли, 1/2 части селитръ на 100 частей говядины.

Амереканскіе способы солить и коптить окорока.

1) Кладутъ нѣсколько свѣжихъ окороковъ между двумя широкими досками и, положивъ сверху тяжелый гнетъ, оставляютъ ихъ лежать, сколько позволитъ время года. Послѣ того натираютъ ихъ солью, смѣшанною съ одною двѣнадцатою частью селитры, и снова кладутъ на нѣсколько дней подъ гнетъ. Между тѣмъ приготовляютъ разсолъ изъ воды и соли, небольшого количества винограднаго вина, тмина перца, лавроваго листа, можжевеловыхъ ягодъ и аниса. Вскипятивъ эту смѣсь, даютъ ей остынуть, а послѣ того, сцѣдивъ съ осадка, наливаютъ на вынутые изъ подъ гнета и уложенные въ кадки окорока, стараясь, чтобы они совершенно покрылись разсоломъ, въ которомъ и оставляютъ ихъ недѣли на двѣ или на три. По прошествіи этого срока ихъ вынимаютъ изъ разсола и развѣшиваютъ для просушки; а когда хорошо обсохнутъ, то ихъ переносятъ въ обыкновенную коптильню или же коптятъ надъ куряцими вѣтвями можжевельника и другихъ ароматныхъ травъ, повторяя этотъ пріемъ нѣсколько разъ, пока окорока прокоптятся какъ слѣдуетъ. Послѣ того напитываютъ ихъ густыми винными дрожжами и, просушивъ, кладутъ на сбереженіе въ золу или сухое сѣно.

2) Смѣшавъ четыре фунта поваренной соли съ 1 фун. сахарнаго песку и 1/2 фун. селитры, наливаютъ сюда столько воды, сколько нужно для совершеннаго растворенія этой смѣси. Послѣ того, опустивъ въ смѣсь 7 зол. крупно изрѣзаннаго и зашитаго въ мѣ-

шечекъ стручковаго перцу и столько же ирнаго корня, кипятятъ разсолъ около получаса. Разсолу даютъ остыть, сцѣживаютъ его съ осадка и выливаютъ на окорока. соблюдая при этомъ вышеописанныя предосторожности Весьма полезно окорока, передъ тѣмъ какъ класть въ разсолъ, мочить въ очень холодной водѣ, въ продолжени 1—2 сутокъ, держа ихъ въ это время на льду; отъ этого они получаютъ лучшій вкусъ и мясо ихъ бываетъ мягче

3) Распластать заднія свиныя части, вымыть въ холодной водѣ. Отвѣсивъ соли по 3 фун., а селитры по 3 золот. на пудъ свинины, смѣшать селитру съ солью, натереть окорока и положить въ кадку на 6 дней. По прошествіи этого времени натереть вторично и оставить лежать еще 6 сутокъ. Потомъ положить на каждое ведро отварной воды по 3 ф. соли, вскипятить воду, остудить и залить ею ветчину, на 12 дней, перекладывая ежедневно верхнюю ветчину внизъ, а нижнюю вверхъ. Послѣ ее перемыть въ томъ же разсолѣ и повѣсить на недѣлю на вѣтеръ, въ холодное мѣсто Провѣтривъ, коптить 12 дней.

4) Отрѣзавъ окорока, очистить ихъ хорошенько, перемыть водою и положить въ кадушку. Между тѣмъ развести въ одномъ ведрѣ кипяченой воды (порція на 4 окорока) 8 фунтовъ поваренной соли и 1 ложку литрованой селитры и по остуженіи вылить на окорока, прибавить туда по столовой ложкѣ простаго и англійскаго перца, 20 лавровыхъ листьевъ, одну ложку коріандри и половину ложки звѣздчатаго аниса. Когда разсолъ будетъ закрывать окорока, положить на нихъ крышку съ гнетомъ, а кадушку лѣтомъ поставить на ледъ, а зимою въ погребъ на 6 недѣль. По прошествіи этого срока вынуть окорока изъ разсола и повѣсить на два дня въ тѣни, чтобы провѣтрились. Потомъ, обшивъ бумагою

повѣсить въ коптильню Копченіе производится въ такъ называемыхъ *коптильняхъ*, о которыхъ мы говорили въ VII главѣ.

5) На одинъ пудъ свинины взять 6 фун., соли, 6 зол. селитры и 1/4 фун сахару. Сдѣлать изъ всего разсолъ и налить его на свинину. Когда она просолится, то вынуть ее изъ разсола, положить въ кадку и пересыпать отрубями. Потомъ прокоптить и сохранять въ отрубяхъ

Объ американскомъ соленіи говорится также въ первой части, глава VI.

Приготовленіе по вестфальскому способу окороковъ.

Обмыть окорока обыкновенной хорошо очищеной отъ сивучнаго масла водкой, осыпать ихъ порошкомъ со всѣхъ сторонъ смѣсью изъ 1 фун. чистой соли, 20 зол. селитры, 10 зол. перца, 5 зол. гвоздичныхъ головокъ и 5 зол. сандала. Потомъ уложить ихъ въ чистую кадку, пересыпая тѣмъ же порошкомъ съ прибавленіемъ лавроваго листа и искрошенныхъ чесночныхъ головокъ; покрыть толстымъ холстомъ и оставить на цѣлый мѣсяцъ въ погребѣ. По прошествіи этого времени, перемыть окорока свѣжею водою и переложить въ боченки, которые дополняются винными дрожжами. Черезъ 15 дней вынуть изъ боченковъ, хорошо вытереть до суха, обвернуть пропускной бумагою и повѣсить въ коптильную трубу, на такую высоту, чтобы дымъ доходилъ до нихъ не горячій. Это копченіе продолжается отъ 4 — 6 недѣль, смотря по величенѣ окороковъ. Потомъ, выколотивъ у бочки одно дно и поставивъ ее цѣльнымъ дномъ къ верху на высокіе кирпичные подмостки, привязать окорока къ верхнему дну, а снизу жечь можжевельникъ или можжевеловыя ягоды на жаровнѣ. Повторивъ такое копченіе 5—6 разъ, окорокъ за-

рыть въ просѣянную золу, въ которой и хранить до употребленія.

2. Окорока сложить одинъ на другой въ глубокіе чаны или кадки, и прикрывъ солью, селитрою и небольшимъ количествомъ лавровыхъ листьевъ, оставить такъ на 4—5 дней. Потомъ, сдѣлавъ очень густой разсолъ изъ воды и соли, облить окорока такъ, чтобы они были совершенно имъ покрыты. По прошествіи 3 недѣль окорока вынуть и мочить въ чистой водѣ 12 часовъ; послѣ того обсушить и повѣсить на 3 недѣли въ коптильню, коптить можжевельникомъ.

3. Въ деревянную посуду положить слой говядины, накрыть душицею, намоченную въ хорошемъ уксусѣ и крупно истолченнымъ перцемъ. На говядину класть окорока, передъ тѣмъ достаточно посоленые, а на нихъ опять говядину съ душицею, перцемъ и другими пряными травами.

4. Взять толченой соли, посыпать ее на дно чана или бочки, а на слой соли положить окорокъ кожею вверхъ, засыпать его солью. На этотъ окорокъ положить другой, засыпать солью и продолжать такимъ образомъ накладываніе, наблюдая, чтобы окорока безъ соли другъ къ другу не прикасались. Послѣ этого всю массу засыпать солью, чтобы окороковъ не было видно. Оставивъ ихъ на 5—6 дней въ соли, выложить въ другую посуду; на дно класть тѣ, которые были сверху, такъ что бывшій прежде на днѣ окорокъ дѣлается верхнимъ; солить такъ же какъ и первый разъ. По прошествіи 12 дней вынуть ихъ, очистить съ нихъ всю соль и выставить на воздухъ дня на два. Въ третій день натереть ихъ коровьимъ масломъ и вывѣсить въ дымъ на недѣлю. Потомъ снять, натереть смѣсью изъ коровьяго масла и уксуса и хранить. Такіе окорока не боятся ни червей, ни другихъ насѣкомыхъ.

Соленіе и приготовленіе гамбургскихъ окороковъ.

Подробно описано въ первой части сего сочиненія, куда и просимъ обращаться за справками.

Французскій способъ приготовленія ветчины.

Взять свѣжій хорошій окорокъ, натереть крѣпко со всѣхъ сторонъ высушенною истертою въ порошекъ солью, и положить его въ мѣшокъ; между тѣмъ въ подвалѣ или погребѣ выкопать яму глубиною около аршина и, устлавъ дно ее соломою, положить сюда окорокъ въ мѣшкѣ и засыпать землею. По прошествіи недѣли, окорокъ вынуть и очистивъ полурастворившуюся соль, натереть окорокъ вновь сухою и мелкою солью и опять положить въ яму, повторяя выниманіе и натираніе солью въ продолженіи 1 мѣсяца, черезъ прошествіе не болѣе 1 недѣли. По прошествіи мѣсяца вынуть изъ ямы окорокъ, положить его на цѣлый день подъ гнетъ, но не сильно надавливать, чтобы не выжать много сока. Потомъ окорокъ обмыть и, завернувши въ сѣно, хорошо высушить; а затѣмъ повѣсить на нѣсколько дней въ коптильню.

Байлонская ветчина.

Обмывъ окорокъ и снявъ съ него кожу, привязать къ его тонкому концу веревку и положить его на 24 часа подъ гнетъ между двумя досками. Потомъ, вынуть изъ подъ гнетъ, осыпать солью съ селитрой, смѣшанныхъ по равной части, столькими золотниками соли и селитры, сколько фунтовъ вѣситъ окорокѣ. Между тѣмъ особо приготовить разсолъ: взять по ровну воды и обыкновеннаго столоваго винограднаго

бѣлаго вина, съ прибавленіемъ по вкусу соли, тмина, шалфея, лавроваго листа, можжевеловыхъ ягодъ, базилики, перца, аниса и кишница. Когда разсолъ остынетъ, окорокъ привязать къ наклонной доскѣ, подставить подъ него пустой горшекъ; самый же окорокъ накрыть полотенцемъ, сложеннымъ въ нѣсколько рядовъ, или широкою и толстою губкою, и по этой покрышкѣ смачивать окорокъ означеннымъ разсоломъ каждый день, въ продолженіе 2-хъ недѣль. Когда, по прошествіи этого времени, онъ хорошо напитается разсоломъ снять съ него покрышку, вытереть насухо и облить винными дрожжами; а когда дрожжи на немъ засохнуть, повѣсить его въ коптильню и коптить дымомъ можжевеловыхъ вѣтокъ три или четыре раза въ день, каждый разъ по 1 часу, въ продолженіе цѣлой недѣли. Наконецъ, завернувъ его въ пропускную бумагу, хранить въ сухой золѣ. Тамъ, гдѣ употребленіе наклонной доски для смачиванія разсоломъ по чему-либо неудобно, класть окорокъ въ кадку и налить на него столько разсола, чтобы онъ покрылъ окорокъ пальца на два, и поставить мокнуть недѣли 2. Этотъ способъ особенно удобенъ для приготовленія разомъ нѣсколькихъ окороковъ; но если кадка наполнена болѣе, чѣмъ до половины, то остовлять окорока въ разсолѣ не менѣе 3-хъ недѣль.

Мойнцевская ветчина

Задніе свѣжіе свиные окорока кладутъ въ холодную воду на 2 сутокъ; вынувъ изъ воды и давъ ей стечь, кладутъ въ кадку, куда наливаютъ достаточное количество воды, прибавляютъ 2½ фун. соли, 1 фун. сахару, 30 золот. селитры и 5 золот. аира (Avorus colomus), завернутою въ тряпку. Въ этомъ разсолѣ окорока держать 3 недѣли, послѣ чего коптить

4—6 недѣль въ дыму трубы, вѣшать довольно высоко, чтобъ дымъ былъ холодный Потомъ копченіе оканчиваютъ можжевельникомъ, и окорока зарываютъ въ просѣянную золу, гдѣ и хранятъ до употребленія.

Всѣ прочіе способы приготовленія окороковъ и ветчины можно найти въ первой части сего сочиненія, такъ какъ они взошли при описаніи экспортировки на заграничные рынки, въ самомъ подробномъ объясненіи.

ГЛАВА XIV.

Соленіе и копченіе свиного мяса, а равно всѣхъ мясныхъ продуктовъ и прочаго, могущаго составлять принадлежность при колбасномъ производствѣ и торговлѣ.

Соленіе разнаго мяса.

1) На легкомъ огнѣ сварить разсолъ, пологая на ведро воды 6 фун. поваренной соли, 1 фун. сахара и 6 лот. селитры; во время варенія пѣну снимать, и потомъ, по остуженіи разсола, холоднымъ залить мясо, такъ чтобы оно покрылось совершенно этимъ разсоломъ. Нѣкоторая свинина просаливается въ продолженіи 4—5 дней; но для окороковъ, особенно если они большіе, нужно отъ 2—3 недѣль. Прежде положенія мяса въ разсолъ, надобно изъ него выжать по возможности всю кровь, хорошенько обмыть и начисто обтереть.

2) Покупая кормленыхъ свиней, надобно узнавать, не были-ли онѣ кормлены бардою, потому что въ токомъ случаѣ мясо ихъ бываетъ жесткое. Мясо свиней, кормленыхъ зерновымъ хлѣбомъ или горо-

хомъ, самое лучшее. Когда свинья пригнана съ другого мѣста, надобно дать ей отдохнуть одну ночь и бить на другой день по утру. Замѣченые во внутренностяхъ вереда нужно вырѣзать, небольшіе прыщики въ мясѣ не мѣшаютъ. Когда мясо разрубится на куски, то поступаютъ съ нимъ точно такъ же, какъ и съ говядиною, употребляя только немного больше соли и селитры, а травъ и кореньевъ слѣдуетъ класть много менѣе.

Окорока при берцовыхъ костяхъ, гдѣ мясо нѣсколько отдѣлилось отъ костей, натирать крѣпко селитрою, толченымъ перцемъ или гвоздикою; также поступаютъ и съ лопаточными костями. Окорока складываютъ сперва въ боченокъ или въ кадку, на днѣ которой сначала посыпаютъ соль, а потомъ уже укладываютъ части свиного мяса. Остальное мясо и части съ костями кладутся сверху, чтобы удобнѣе брать для употребленія. Когда все это крѣпко уложится, кадка закрывается крышкой, которую прижимаютъ камнями. Мясо должно лежать въ разсолѣ недѣли 3—4, потомъ просушиваютъ и копиться.

Для того чтобы имѣть окорока сочные, вкусные и хорошаго цвѣта, нужно тотчасъ по вынутіе изъ разсола, прежде нежели повѣсить въ коптильню перетереть ихъ пшеничными отрубями.

Свиные языки, если не употребляютъ для колбасъ, можно также коптить. Сало изрѣзывается кусочками и перетапливается съ яблоками и лукомъ, прибавляя немного гвоздики и соли. Когда жиръ отдѣлится, то снимается ложкою и сливается сквозь сито въ каменную посуду, которая, когда жиръ совершенно простынетъ, плотно закрывается. Такимъ образомъ оно долго сохраняется и употребляется разогрѣтымъ или перетопленнымъ для разнаго рода кушанья.

Копченіе разныхъ мясъ.

При копченіи мясо должно пропитаться дымомъ. Опытъ показываетъ, что всякое тѣло скорѣе и лучше проникается другимъ тѣломъ тогда, когда это послѣднее съ самого начала не дѣйствуетъ на него съ большою силою; почему надобно сперва коптить самымъ слабымъ дымомъ, и послѣ уже усиливать его. Если же съ самого начала подвергнуть мясо дѣйствію сильнаго дыма, то онъ, соединяясь съ верхними слоями мяса, изсушаетъ его, сжимаетъ, и тѣмъ самымъ препятствуетъ дыму проникнуть во всѣ части мяса.

Говядину прежде копченья опускаютъ нѣсколько разъ въ кипятокъ, тотчасъ вынимаютъ и натираютъ солью съ небольшою примѣсью селитры, осыпаютъ отрубями, потомъ коптятъ слабымъ дымомъ отъ 6—8 недѣль. Для копченія выбираютъпреимущественно грудину и части мяса съ ребрами. Коптить лучше большими, чѣмъ маленькими кусками.

Отъ баранины коптятъ обыкновенно заднюю часть т. е. четверть, которую натираютъ солью съ селитрою, оставляютъ дня на два подъ гнетомъ, часто переворачивая. Если мясо старо и жестко, то его прежде бьютъ колотушками. Въ дыму не слѣдуетъ держать его такъ долго, какъ говядину. *Изъ заднихъ частвертей свинины* дѣлаются окорока (ветчина), о чемъ въ подробностяхъ мы говорили выше. *Свиное сало* коптится такъ же, какъ и свинина. Чтобы жиръ не вытекъ изъ него, сало кладуть на двѣ недѣли въ холодную воду, которую каждый день перемѣняютъ. *Гусей коптятъ* цѣлыми, половинками или разрѣзанными на куски. Въ первомъ случаѣ надрѣзываютъ у гусей спину, натираютъ ихъ солью, кладутъ на нѣсколько времени въ разсолъ распираютъ внутри палочками,

чтобы они не ссохлись при копченіи. Вынувши ихъ изъ разсола, даютъ стечь съ нихъ воды и немного просохнуть, и тогда уже на восьмой день вѣшаютъ въ коптилню. Можно обернуть ихъ холстиной, или бумагой, или осыпать отрубями. Вынувши изъ коптильни, вѣшаютъ ихъ еще на восемь дней въ комнатѣ на жердяхъ. *Большую рыбу* надобно распластоть и расперѣть палочками. Если рыба имѣетъ нѣжное мясо, то ее нужно обвертывать полотномъ, или бумагою, или облѣпить тѣстомъ. Копченіе продолжать болѣе или менѣе, смотря по роду рыбы или по другимъ обстоятельствамъ. Для *форелей, щукъ, карповъ, угрей* довольно четырехъ дней, а для *лососины* нужно три недѣли. *Сельди* коптятъ въ однѣ сутки. Если коптить давно посоленныя сельди, то прежде надобно вынуть изъ нихъ икру и молоки, которыя придадутъ имъ горькій вкусъ, и вымочить въ водѣ.

Говядина копченая другимъ способомъ.

Свѣжую говядину натереть со всѣхъ сторонъ солью съ селитрою; потомъ, когда остынетъ, складывать въ куски одинъ кусокъ на другой въ ящикъ, пересыпая ихъ солью, которой вообще должно выйти на 1 ф. мяса 4 золот. соли; селитры-же $^1/_8$ фун. на 5-ть фун. соли, слѣдовательно, на 3 пуда мяса 5 фун. соли $^1/_8$ фунта селитры.

Такъ посоленое мясо держится въ тепломъ мѣстѣ 12 — 18 часовъ, потомъ выносится на холодъ и вѣшается въ трубу крестьянской черной избы или въ черной простой банѣ, надъ самой печкой, чтобы мясо и коптилось и вмѣстѣ жарилось; на другой день поднять мясо выше и подержать такъ 3—5 дней.

Копченіе мяса по гамбургски.

Говядину по гамбургски коптятъ такъ: опустить

мясо въ кипятокъ; когда разъ вскипитъ, вынуть его тотчасъ изъ воды, натереть солью съ селитрой, посадить въ довольно теплую печь на 12 часовъ, потомъ обвязать бумагой и коптить 5-ть дней.

На 1½ пуда мяса берется соли 2½ фун. и 6 зол. селитры.

Соленіе и копченіе телятины.

Взять двѣ заднія части жирнаго большого теленка, отрубить кости ногъ и всю почечную часть, чтобы куски остались круглыми, снять лишній жиръ. Взять 1 фун. соли, 3 зол. селитры и ⅛ фун. сахара, мелко истолочь, смѣшать, натереть со всѣхъ сторонъ телятину, уложить въ кадочку, осыпая оставшеюся солью, наложить кружокъ, а на него тяжелый гнетъ, подержать въ комнатѣ одинъ день, поставить въ холодное мѣсто на двѣ недѣли, переворачивая куски дня черезъ два. Нѣкоторые, если соку окажется мало, кипятятъ чашку воды съ ½ ложкой соли и остудивъ, обливаютъ телятину.

Черезъ 2—3 недѣли вынуть и обтереть салфеткой, дать обсохнуть и коптить 2 недѣли; потомъ дать повисѣть на сквозномъ вѣтру въ прохладномъ чуланѣ; когда будетъ готова, варить какъ ветчину или запечь въ тѣстѣ.

Телячій копченый окорокъ очень вкусенъ. Его можно и не коптить, а сварить какъ солонину.

Соленіе и копченіе баранины.

Приготовляется точно также, какъ и телятина и точно также употребляется.

Лучшій способъ для долгаго сбереженія копченаго мяса.

Берется ящикъ безъ трещинъ и безъ скважинъ,

на дно его посыпается на нѣсколько пальцевъ просѣянная зола, на нее кладется слой мяса, который засыпается золою и такъ далѣе, пока ящикъ весь наполнится; въ положенное такимъ образомъ мясо не можетъ проникнуть воздухъ и насѣкомыя, портящія мясо и выводящія въ немъ гусеницъ (червей). Передъ укладываніемъ въ ящикъ надобно обтереть мясо сверткомъ соломы, для того, чтобы очистить его отъ сырости, находящейся на его поверхности. Такіе ящики надобно держать не въ погребахъ, а въ сухихъ чуланахъ. Вмѣсто золы можно употреблять сухіе опилки, особенно можжевеловые. Впрочемъ хорошо выкопченное мясо не портятъ черви, особенно если при соленіи оно было пропитано пряностями и перцемъ.

Копченіе дичи.

Надобно изъ дичи, какъ можно больше выпустить крови, а потомъ, очистивъ, обтереть сухо-на-сухо полотенцемъ и тотчасъ-же положить въ соль, смѣшанную съ толчеными ягодами можжевельника, тминомъ, эстрагономъ, лавровымъ листомъ, перцемъ и гвоздикою. Когда дичь пролежитъ недѣлю, то, вынувъ ее, повѣсить въ легкій дымъ. Фазаны, куропатки и другія птицы, очищенныя отъ перьевъ и слегка опаленныя, разрѣзываются вдоль; потомъ снимаютъ съ нихъ ножемъ кожу, а мясо, крылья и почки отдѣляютъ кожи (кромѣ горла и внутренности); даже жилы прибавляютъ къ мясу, такъ чтобы имѣли совершенно круглый видъ; потомъ солятъ ихъ не болѣе двухъ дней, пересыпая истолченными мелко можжевеловыми ягодами, мускатнымъ орѣхомъ, гвоздикою, перцемъ и сложивъ вмѣстѣ спинками, обмываютъ толстымъ холстомъ. Потомъ подвергаютъ ихъ давленію, чтобы сдѣлать плоскими, и коптятъ ихъ нѣ-

сколько дней надъ можжевельникомъ или хворостомъ. Хранятся они въ такомъ мѣстѣ, куда проходитъ воздухъ; а когда понадобится, то распоровъ нитки разрѣзываютъ птицу поперекъ въ куски. Кулики, бекасы, жаворонки, перепела и т. п., требуютъ только 2—3 часовъ и солятся цѣлыми, очищенными.

Копченіе гусиныхъ полотковъ.

Крупныхъ и хорошо откормленныхъ гусей, по возможности самыхъ жирныхъ, убить, ощипать, опалить, выпотрошить, вымыть, распластать ровно пополамъ и натереть крѣпко солью; при чемъ на каждый фунтъ соли можно прибавить по 3 золотника селитры. Потомъ сложить ихъ въ посуду и, накрывъ, оставить на 3 дня. Въ теченіи этого времени большая часть соли растворится. Потомъ полотки, мокрые еще отъ разсола обсыпать и обвалять отрубями, такъ чтобы ни жира, ни мяса не было видно, и, привязавъ на ниткахъ петлями къ жердямъ, повѣсить на восемъ дней коптить, но въ такомъ разстояніи отъ огня, чтобы сало на полоткахъ не могло таять. Послѣ копченія повѣсить полотки еще на восемь дней на воздухъ, чтобы вывѣтрелись, однакожъ въ такое мѣсто, въ какое не проникаютъ солнечные лучи. На послѣдокъ отруби обтереть и хранить полотки, положивъ ихъ въ сухомъ и прохладномъ мѣстѣ. Гуси отъ такого приготовленія снаружи будутъ желты, а внутри мясо красное съ бѣлымъ жиромъ: они сохраняются долгое время безъ порчи.

Копченіе языковъ вестфальскимъ способомъ.

Въ Вестфаліи коптятъ ихъ слѣдующимъ образомъ: берутъ совсѣмъ свѣжіе языки, кладутъ ихъ въ корыто такъ, чтобы верхняя и острая стороны прихо-

дились къ низу; пересыпаютъ солью, которой надобно по двѣ горсти на каждый языкъ (бычачій), мнутъ и трутъ ихъ нѣсколько времени въ корытѣ, чтобы вошла въ нихъ соль, наблюдая при этомъ, чтобы языки по прежнему лежали острою стороною къ низу. Послѣ этого оставляютъ ихъ въ компатѣ стоять такъ всю ночь, а потомъ спрыскиваютъ ихъ уксусомъ и даютъ опять 3—4 дня стоять въ прохладномъ мѣстѣ, а потомъ складываютъ ихъ такимъ же порядкомъ въ кадочку, нарѣзываютъ тонкими кружками вареной свеклы и кладутъ по три или по четыре кружка на каждый языкъ, смотря по его величинѣ; посыпаютъ еще языки солью и наконецъ берутъ по ровному количеству винограднаго вина, воды и уксуса, смѣшивать съ соленымъ розсоломъ, выливаютъ все это на нихъ такъ, чтобы всѣ они этою жижею покрылись, потомъ кладутъ на нихъ кружокъ съ тяжелыми камнями, и даютъ стоять цѣлыхъ три недѣли; послѣ чего вынимаютъ изъ разсола и вѣшаютъ ихъ для копченія въ дыму, однако не близко огню, и коптятъ ихъ безпрерывно три недѣли и притомъ первые три дня можжевельникомъ.

Копченіе свиныхъ языковъ.

Сперва обвариваютъ ихъ, вытираютъ и снимаютъ съ нихъ первую кожу, потомъ, положивши въ горшокъ слоями сперва разныхъ поваренныхъ травъ, съ солью и перцемъ, кладутъ на нихъ языки, потомъ слой травъ, а тамъ поять слой языковъ, пока горшокъ будетъ весь полонъ. Горшокъ, покрывши крышкою и примазавши ее къ краямъ горшка, оставляютъ въ такомъ положеніи на цѣлую недѣлю, послѣ чего, вынувши языки, даютъ стечь съ нихъ разсолу. Для пересыпки языковъ высушиваютъ въ

печи можжевелья ягоды, лавровый листъ, кишницъ, тминъ, шалфей, базиликъ, петрушку; все это толкутъ и, просѣявши, смѣшиваютъ съ солью и толченою селитрою. Просоленные языка обертываютъ въ свиные сальники и коптятъ двѣ или три недѣла.

Копченіе рыбы.

Вымывъ рыбу, разнять ее вдоль спины, потроха вынуть и немного посолить; послѣ этого накласть на желѣзыний листъ драницъ, а на нихъ рыбу, смазавъ ее предварительно орѣховымъ масломъ и, посыпавъ потомъ толчеными и просѣяными пряностями: корицей, гвоздикой, перцемъ, кардамономъ, имбиремъ, поставить въ печку на таганъ или на кирпичъ. Затѣмъ, свирнувъ солому и можжевельникъ пучками, зажечь и класть понемогу передъ рыбою въ челѣ; а какъ скоро солома сильно загорится, то заслонку закрыть, когда же начнетъ гаснуть, то снова открыть, повторяя это столько разъ, сколько понадобится. Такимъ образомъ коптятъ *лещей*, *окуней* и *карасей*. Что же касается до *корюшки*, то вычистивъ изъ нея внутренность и перемывъ ее, посыпать солью и духами и помазавъ орѣховымъ масломъ, накладываютъ на листъ и коптятъ. Иногда оставляютъ икру.

Второй способъ. Выпотрошивъ рыбу, посолить и оставить въ соли дня на два или на три. Потомъ взять кадку и, опрокинувъ ее вверхъ дномъ, поставить на полъаршина отъ земли на камняхъ. Въ верхнемъ днѣ кадки должны быть навѣрчены дырки, посредствомъ которыхъ навѣсить въ кадки рыбъ, нанизанныхъ на деревянныхъ прутикахъ, и развести подъ кадкою курево изъ дубоваго листа и можжевелевыхъ ягодъ или другого смолистаго дерева въ 2—3 дня

рыба довольно завялится и прокоптится такъ дымомъ, что въ сухихъ коробкахъ очень долго можетъ сохранятся. Къ этому роду копченія очень способны рыбы жирныя какъ-то: *сельди*, *форель*, *лососина*. *сиги*, *сырты* и тому подобныя.

Третій способъ. Большую рыбу, вѣсомъ болѣе 4 фун., по очищеніи, надо разрѣзать вдоль спины, у небольшихъ же разрѣзаютъ только брюхо и вынуть внутренность. Тотомъ обмывъ чисто, вытереть тряпкою до суха, хорошо натереть солью, особенно внутри, и, уложивъ въ кадку, подвергнуть давленію гнетомъ. Продержавъ рыбу въ соли одинъ или два дня, растягиваютъ ее на палочкахъ, обвертываютъ ее бумагою и коптятъ два или три дня надъ хворостомъ или еще лучше надъ можжевельникомъ, наблюдается чтобъ онъ дымился но не горѣлъ.

Копченіе лососины и семьги.

Для этого берется лососина не очень жирная, разрѣзываютъ вдоль спины пополамъ, а голова отдѣляется прочь; потомъ мясо лососины кладется на доску и крѣпко натирается солью съ обѣихъ сторонъ; при чемъ можно также прибавить немного майорна и лавроваго листа. Оставивъ лежать двое сутокъ, переворачиваютъ половинки нѣсколько разъ, а потомъ вѣшаютъ ихъ за хвостъ, въ дыму, не слишкомъ высоко и не долѣе 2—3 дней. Послѣ этого, копченая рыба вывѣшивается на вольный воздухъ.

Копченіе угрей, стерлядей и севрюжки.

Разрѣзаютъ брюхо, вынимаютъ внутренности, проткнувъ вдоль лучину, хорошо натираютъ какъ

внутри такъ и съ наружи солью съ прибавленіемъ душистыхъ и кореньевъ, и оставляютъ на нѣсколько часовъ; потомъ обсушивъ, обвертываютъ въ бумагу и вѣшаютъ въ дыму на 2—3 дня. Такимъ образомъ копченая угорь бываетъ очень вкусенъ. Такимъ же способомъ коптятъ и стерляди и севрюжки.

Копченіе щукъ.

Очистивъ рыбу и вынувъ внутренность, обмыть ее, порѣзать на куски и посолить. Когда хотятъ коптить щуку, то сперва держатъ ее три дня въ соли, разрѣзываютъ вдоль спины и, вынувъ спинную кость, растягиваютъ рыбу на палочкахъ и, натерши солью съ прибавкою селитры, коптятъ, смотря по величинѣ кусковъ, отъ 8—12-ти дней, а потомъ оставляютъ висѣть на вольномъ воздухѣ.

Копченіе сельдей, сиговъ, угрей и друг. рыбъ домашнимъ способомъ.

Обыкновенно *соленыя* но жирныя *селедки* мочутъ въ водѣ или молокѣ 12—15 часовъ, перемѣняя черезъ каждыя три часа воду; обсушиваютъ, обвязываютъ каждую бумагой такъ, что бы къ нимъ проходилъ дымъ и коптятъ въ трубѣ, на далекомъ разстояніи отъ огня.

Свѣжіе сиги и проч. рыбу вычистить, вымыть, посолить на 24 часа, вытереть, проткнуть насквозь лучину, положить на рашпоръ. Затопить русскую печь смолистыми дровами или можжевельникомъ, положить это топливо въ самый задъ печи; передъ дровами поставить рашпоръ съ рыбою, закрыть печку заслонкой, которая опершись на ручку рашпора

оставитъ внизу отверстіе, черезъ которое и будетъ проходить дымъ изъ печи въ трубу и проходя по рыбѣ будетъ коптить ее. Когда одна сторона прокоптится и будетъ золотистаго цвѣта, перевернуть рыбу на другую сторону, когда рыба прокоптится и вмѣстѣ испечется, вынуть ее и еще теплую можно подавить. Этотъ способъ домашняго копченія превосходенъ и одинаково пригодный для копченія *лещей*, *карасей*, *окуней*, *карпа*, *рябушки*, *корюшки* и пр. въ этомъ родѣ.

Другимъ способомъ можно также коптить вышепоименованныхъ рыбъ. На желѣзный противень, желѣзный листъ или сковроду наложить рядъ не совсѣмъ сухой соломы, на которую положить рядъ вычищеной, посоленой и вытертой рыбы, какъ сказано выше, и поставить на не сильный огонь. Отъ накаливанія желѣза солома начнетъ тлѣть, а отъ смолистаго дыма дровъ, рыба будетъ коптится и вмѣстѣ съ тѣмъ печься. Чѣмъ крупнѣй рыба, тѣмъ больше подъ ней должно быть подложено соломы, что бы лучше прокоптилась и не выпустила изъ себя жира отъ прикосновенія къ накалившемуся желѣзу. Операцію эту хорошо дѣлать въ устьѣ русской печи и огонь регурировать можно легко заслонкой, какъ способъ копченія рыбъ вообще о чемъ мы говорили выше.

Копченіе угря домащнимъ способомъ производится такъ: угорь свѣжій разрѣзываютъ вдоль хребта, снять кожу, выпотрошить, отрѣзать голову, хорошенько насолить, осыпать перцемъ, лавровымъ листомъ и сухимъ эстрагономъ.

Черезъ 2—3 дня, вынуть его, вытереть, и обвязать пропускной бумагой и коптитить въ трубѣ далеко отъ огня дня четыре или пять.

Свѣже-провѣсныя рыбы.

Для подобнаго рода способа обыкновенно берутся

крупныя, жирныя и нѣжныя рыбы, къ каковымъ принадлежатъ: главнымъ образомъ бѣлорыбица, лососина и семга.

Свѣжую рыбу потрошатъ, разрѣзываютъ вдоль по хребту на двѣ части, натираютъ солью или кладутъ въ слабый соленый разсолъ, съ небольшимъ прибавленіемъ селитры, даютъ лежать съ 5 часовъ, вынимаютъ изъ разсола, хорошо обтираютъ и привѣшиваютъ за хвостъ на воздухъ гдѣ продувалъ вѣтеръ. Если желаютъ что бы провѣсная рыба поспѣла скорѣя, то вѣшаютъ на солнцѣ при условіяхъ сквозного вѣтра.

Приготовленіе балыковъ.

Приготовленіе балыковъ также можно отнести къ способу приговленія провѣсной рыбы, такъ какъ способъ этотъ почти ни чѣмъ не отличается отъ предыдушаго.

Лучшимъ балыкомъ считается балыкъ, приготовляемый изъ свѣжаго осетра, чѣмъ будетъ взятъ осетръ для приготовленья балыка жирнѣя, тѣмъ балыкъ получается лучше и тѣмъ онъ цѣннѣе, а такъ какъ осетръ чѣмъ крупнѣе, тѣмъ и жирнѣе то вслѣдствіе этого всегда слѣдутъ для приготовленія балыковъ выбирать рыбу болѣе крупную.

Отъ свѣжей рыбы отдѣляютъ только толстыя спинки, а тежки отрѣзаютъ, которыя засаливаютъ для свѣже-просоленнаго употребленія. Спинки кладутъ въ корыто, пересыпаютъ солью и селитрой, при чемъ берутъ на 1 фун соли 1 зол мелкой селитры, накрываютъ доской и придавливаютъ гнетомъ. Черезъ три дня нижніе балыки помѣщаютъ на верхъ, а верхніе внизъ и перетираютъ ихъ собственнымъ разсоломъ; вынимаютъ когда окончательно просо-

лятся, что трудно сказать, такъ какъ здѣсь все зависѣть отъ величины взятой рыбы, понятно болѣе мелкіе балыки просолятся скорѣе и ихъ поэтому случаю слѣдуетъ вытаскивать изъ разсола раньше, а болѣе крупные позже. Единственный способъ къ узнаванію просолки, это тотъ, что вырѣзаютъ въ болѣе толстомъ мѣстѣ кусочекъ балыка и промывъ его въ холодной водѣ, пробуютъ на вкусъ. Послѣ окончательной просолки, балыки развѣшиваютъ за хвостъ на воздухъ, сначала въ тѣни, а потомъ на солнечную сторону. Можно нѣсколько прокоптить, но не очень сильно, что бы балыки необдавали дымомъ. Такіе балыки, которые имѣютъ запахъ дыма считаются ниже балыковъ прямо кровѣсныхъ.

ГЛАВА XV.

Вяленіе, сушеніе и маринованіе разныхъ мясъ, какъ необходимыя приналежности при колбасной магазинной торговлѣ.

Вяленія мяса.

Мясо, очищенное отъ всѣхъ костей, надобно разрѣзать на куски въ нѣсколько фунтовъ вѣсомъ и помѣстить въ сушильню, которая должна быть 8 фут. длин., 4 фута ширины и $5^1/_2$ фут. вышины. Посредствомъ нагрѣванія устроеннаго въ сушильнѣ печью нужно довести температуру до 55° по термометру реомюра и поддерживать эту температуру въ этой степени тепла въ продолженіи трехъ дней. Провяленое такимъ способомъ мясо цвѣтомъ походитъ на вареное. Чтобы оно лучше сохранялось, то, по окончаніи просушки, обмакиваютъ каждый кусокъ въ густой растворъ плиточною мяснаго бульена и

опять кладутъ въ сушильню при той же температурѣ, при которой просыхало мясо, при этомъ вся влажность изъ кусковъ испаряется, а на поверхности мяса остается гладкій, блестящій слой высохшаго бульона.

Передъ употребленіемъ надо вымыть куски мяса и, помочивъ ихъ часа два въ свѣжей водѣ, варить въ этой же водѣ, причемъ мясо обыкновенно бываетъ готово въ 5—10 минутъ и, при употребленіи должныхъ преправъ, имѣетъ почти такой же вкусъ и такую же мягкость, какъ и свѣжее. Это мясо составляетъ любимое кушанье, охотниковъ, отправляющихся на продолжительное время на охоту, а равно и путешественниковъ,

Если кто пожелаетъ ознакомится съ системами сушилокъ и способами ихъ устройства и примѣненье къ дѣлу, имъ можемъ рекомендовать только что вышедшее въ свѣтъ сочиненіе подъ заглавіемъ „*Консервы питательныхъ веществъ*". П. Симоненко 1898 года. Въ сушилкахъ этихъ не только возможно приготовлять вяленое мясо но и вполнѣ сушить его для многихъ цѣлей, а въ томъ числѣ и для полученія такъ называемаго *мясного порошка*, употребляемаго въ медицинѣ.

Сушеніе плотвы и разныхъ рыбъ.

Вообще свѣжая мелкая рыба очищается и тотчасъ солится и помѣщается въ печь, слабо разогрѣтую, на солому, чтобы высохла въ одинъ или два пріема; такая рыба съ удовольстіемъ покупается для прислуги для постныхъ суповъ, которые бываютъ также вкусны какъ приготовленые и изъ свѣжей, разница только въ томъ, что цѣна ея не высока и хранится она очень хорошо. Такимъ же точно образомъ каждая бѣлая рыба можетъ быть высушена въ печи и

подобная рыба почти во всѣхъ колбасныхъ магазинахъ въ Австрiи и Пруссiи находится въ продажѣ и раскупается съ удовольствiемъ не въ ущербъ торговцевъ.

Сушенiе щуки.

Только что словленная щука вычищается, распластовывается вдоль, потрошится, причемъ хребтовую кость вынимаютъ, укладываютъ въ деревянную кадочку, пересыпаютъ солью, и держутъ такъ дня три, въ холодномъ мѣстѣ; потомъ вынимаютъ, расперают̆ъ лучинками и, связавъ по парно, развѣшиваютъ на солнце, на свѣжемъ воздухѣ, предохраняя отъ дождя и сырости. Когда совершено высохнутъ сохраняютъ развѣшенными подъ потолкомъ, въ прохладномъ мѣстѣ и притомъ сухомъ. Если зимою отсырѣютъ, то внести въ теплую комноту, гдѣ они снова высохнуть впродолженiи двухъ недѣль. Такъ приготовленная щука очень вкусна, причемъ при приготовленiи, ее надо покоптить, нарѣзать на куски, приготовить какой либо постный соусъ и есть сырую Многiе употребляютъ ее для ботвиньи,

Точно такимъ же образомъ можно приготовитъ *сухой судакъ* и вообще рыбы, не отличающiяся большимъ жиромъ.

Маринованiе рыбъ вообще.

Очищенную рыбу посолить на 24 часа, если большая то на три дня, посыпавъ простымъ перцемъ; затѣмъ обвалять въ мукѣ поджарить насковродѣ въ скоромномъ или постномъ маслѣ. Когда обѣ стороны подрумянятся, остудить, сложить въ стеклянныя банки, пересыпать слоемъ лавроваго листа, залить остывшимъ уксусомъ смѣшаннымъ съ перцемъ и обвязать пузыремъ.

Маринованіе угрей.

Угри маринуются точно также какъ и всѣ рыбы вообще, сохронять же ихъ можно въ дубовыхъ бочкахъ, которыя, осмоливъ кругомъ надо закапывать въ ледъ.

Или снявъ съ угрей кожу, отрѣзать голову, выпотрошить, посолить на три дня, разрѣзать на куски, обвалять въ мукѣ, поджарить хорошо въ маслѣ, на сковродѣ, или печь въ печи, остудить, складывать въ банки или кадочки, залить остывшимъ уксусомъ вскипеченномъ со специями о чемъ мы скажимъ сей часъ, а сверху залить прованскимъ масломъ.

Маринадъ со специями для рыбъ приготовляютъ такъ: на 1 бутылку хорошаго уксуса взять 2 ложки соли ровно съ краями, мелко нашинкованной сельдерею корня, моркови, луку горсть англійскаго перцу, лавроваго листу, немного гвоздики, корицы и $^1/_4$ стак. мелкаго сахару,—все это вскипятить, потомъ остудить и тогда залить рыбу.

Или вычистить внутренность угря, нужно снять съ него кожу, разрѣзать на куски, обвалять всѣ куски въ толченыхъ сухаряхъ манной крупѣ, пережарить ихъ, какъ для ѣды, въ прованскомъ маслѣ, остудить совершенно и сложить въ банку. Приготовить уксусъ съ лавровымъ листомъ, англійскимъ и простымъ перцемъ, посолить его. вскипятить и остудивъ облить имъ рыбу; если рыбы фунтовъ 10, то положить сверхъ рыбы одинъ стручекъ турецкаго перцу. Банку обвязать пузыремъ и сохранять въ холодномъ мѣстѣ.

Маринованіе снятковъ.

Посолить снятки, какъ обыкновенно, оставить ихъ на $^1/_2$ часа, потомъ прожарить въ прованскомъ ма-

слѣ или въ скоромномъ, соблюдая, что бы каждый снѣтокъ былъ отдѣльно, затѣмъ остудивъ совершенно, сложить въ банку и облить холоднымъ уксусомъ вскипяченымъ со специями (смотри маринованіе угря).

Маринованіе лососины.

Нарѣзать лососину тонкими кусками, какъ класть на тарелку и посоливъ ее оставить на 1/4 часа; затѣмъ обвалять въ сухаряхъ, поджарить въ прованскомъ маслѣ и остудить совершенно сложить въ банку, перекладывая каждый рядъ рыбы сухимъ эстрагономъ или майораномъ, какъ желаютъ, затѣмъ залить вскипяченымъ и остывшимъ уксусомъ, но безъ специй.

Маринованіе миногъ.

Только что словленые миноги, хорошенько вытереть, смазать со всѣхъ сторонъ прованскимъ масломъ, немного обжарить, сложить въ деревянную кадку, пересыпать каждый рядъ лавровымъ листомъ, залить остывшимъ уксусомъ съ англійскимъ перцемъ и гвоздикою.

Маринованіе раковыхъ шеекъ.

Отваривъ въ соленой водѣ крупныхъ раковъ, очистить отъ скорлупы шейки (можно и ножки), сложить ихъ въ банку, потомъ приготовить не очень крѣпкій уксусъ, сварить его съ очень малымъ количествомъ специй, остудить и залить раки. Если нужно чтобы раки стояли очень долго, то уксусъ долженъ быть крѣпкій; чѣмъ слабѣе уксусъ, тѣмъ раки вкуснѣе, но зато менѣе прочны, приготовленные такимъ образомъ раковые шейки очень вкусны.

Маринованіе печени налимовъ.

Отваривъ печень изъ налимовъ въ соленой водѣ, или все равно выбрать печенки изъ вареныхъ налимовъ, сложить ихъ въ банку, залить очень слабымъ уксусоаъ, свареным съ маленькимъ количествомъ англійскаго перца.

Маринованіе сельдей.

Хорошія жирныя сельди промыть въ водѣ, вытереть до суха и сложить на столъ; въ это время приготовить маринадъ, который указанъ при приготовленіи маринованныхъ угрей съ прибавленіемъ въ банку не большое количество луку обыкновенно шарлоту, а также и кореньевъ прочихъ, въ томъ числѣ рѣпы, моркови, петрушки, и сельдерей. Когда коренья сдѣлаются до половины мягкими, ихъ слѣдуетъ вынуть и на шинковать а шарлотъ оставить цѣльнымъ; маринадъ еще разъ вскипятить и остудить Положить въ банку рядъ кореньевъ, на ихъ рядъ сельдей и т. д., пока банка наполнится; все это залить слегка теплымъ маринадомъ, банки завязатьа пузыремъ и хранить до употребленія. Черезъ 2 недѣли можно употреблять. Прибавивъ къ маринаду тройную порцію сахара и взять болѣе крѣпкій уксусъ, сельди получатся болѣе мягкія и болѣе вкусныя.

Корюшка маринованная.

100 штукъ корюшки, не потроша, вымыть, очиститьотъ чешуй, вскипятить съ маринадомъ, который описанъ нами при маринованій угрей и отбросить на рѣшето; уксусъ, который съ нея стечотъ, слить обратно, гдѣ варилась корюшка, а отвареннрю корюшку складывать въ банку рядами, перекладывая каждый рядъ ее отваренными и нашинкованными кореньями

моркови, петрушки, лукомъ и залить холоднымъ маринадомъ, въ которвмъ варилась корюшка; банку обвязать пузыремъ и хранить въ холодномъ мѣстѣ. Черезь 3–4 дня можно употреблять.

Стерлядь маринованная.

Стерлядь отвариваютъ на парахъ не соля, потомъ рѣжутъ кусками, складываютъ въ банку и заливаютъ маринадомъ который употребляется для маринованія угрей но безъ кореньевъ; но къ которому прибавлено нѣсколько штукъ винныхъ ягодъ, финиковъ, изюму, и нѣсколько ломтиковъ лимона безъ косточекъ и кисло-сладкихъ яблоковъ разрѣзанныхъ на четырѣ части, вскипитить два раза, прибавить двѣ ложки крѣпкой готовой горчицы, и залить стерлядь, перекладывая ее фруктами; сверху залить прованскимъ масломъ, обвязать банку пузыремъ и хранить въ прохладномъ мѣстѣ. Черезъ недѣлю готово.

Маринованіе разной рыбы другимъ способомъ.

Очищенную и нарѣзанную на куски рыбу обмакиваютъ въ соленую воду, обваливаютъ въ сухаряхъ или манной крупѣ и поджариваютъ въ постномъ или скоромномъ маслѣ

Отдѣльно упариваютъ съ горошковымъ перцомъ и лавровымъ листомъ кислую шинкованную капусту (на 10 фун. рыбы 10 фун. капусты) прибавляютъ 20 штукъ нашинкованныхъ восемъ луковицъ, рыбнаго или мяснаго бульона, немного уксуса и ½ фун. прованскаго масла. Когда капуста готова, даютъ остыть и перекладываютъ въ банку или кадочку рядъ капусты, рядъ рыбы и т. д. до верха; накрываютъ чистой тряпкой и накладываютъ кружокъ; хранить на погребѣ. Этотъ способъ маринованія въ особенности хорошъ для осетрины, севрюги, бѣлуги и т. п.

Или очищенную рыбу обмакиваютъ въ збитыя яйца съ водою и солью, обваливаютъ въ сухаряхъ или манной крупѣ и поджариваютъ въ прованскомъ маслѣ; когда остынетъ, укладываютъ въ кадочку или банку и заливаютъ маринадомъ (см. маринованіе угрей).

Или приготовивъ рыбу обмакивая ее въ яйца по предыдушему способу, обваливаютъ въ сухаряхъ или манной крупѣ и поджаривъ въ маслѣ, перекладываютъ въ банки рядами и на всякій рядъ кладутъ отваренныя и шинкованные коренья: лукъ, морковь, петрушка и сельдерей; заливаютъ холоднымъ маринадомъ какъ для маринованія угрей.

При подачѣ на столъ этой рыбы ее подаютъ вмѣстѣ съ кореньями, поливая маринадомъ. Этимъ способомъ очень хорошо мариновать корюшку и навагу, причемъ корюшку не потрашать.

Маринованіе индѣйки.

Изжарить индѣйку, какъ обыкновенно для жаркаго, нарѣзать ее ломтиками, какъ брать на тарелку, остудить, сложить, въ банку, налить холоднымъ уксусомъ вскипяченнымъ со специями, о чемъ мы сейчасъ скажимъ; индѣйка такимъ образомъ приготовленная сохраняется долго, очень вкусна.

Уксусъ для индѣйки приготовляется такъ: 1½ бутылки хорошаго уксусу, 3 стак. воды, ¾ стак. соли, 1½ стак. сахару, 5 зол крупно толченой гвоздики, 2 вершка крупно толченой корицы, 50 штукъ горошковаго англійскаго перцу, 20 лавровыхъ листовъ. Все это вскипятить, а потомъ охладить.

Маринованіе гусей и утокъ.

Маринованіе гусей и утокъ дѣлается точно такъ же какъ и маринованіе индѣекъ.

Маринованіе рябчиковъ.

Прежде чѣмъ изжарить рябчика надо ихъ какъ можно больше нашпиковать тоненькими и длинненькими кусочками свиного шпика; потомъ поджарить разрѣзать пополамъ остудить, сложить въ банку и облить холоднымъ уксусомъ, вскипяченнымъ со специями, какъ для маринованія индѣйки о чемъ мы только что говорили.

Маринованіе рулета изъ гусей.

Взять хорошаго гуся, вычистить его и осторожно вынуть кости, чтобы не разорвать кожу, расплостать его; затѣмъ взять печенку отъ гуся, печенку отъ большого теленка и 3 фун. телятины, все это изрубить вмѣстѣ, потомъ истолочь, посолить, посыпать перцу простого и англійскаго, смѣшать съ немелко рубленнымъ польскими труфеями, а за неимѣніемъ ихъ, можно положить крупно порѣзанныхъ маринованныхъ огурчиковъ; прибавить пять сырыхъ яицъ; всю эту смѣсь положить въ гуся котораго обвязать салфеткой, обмотать крѣпко нитками и положить въ кипятокъ въ которомъ онъ долженъ кипѣть $2^1/_2$ часа; потомъ его вынуть, остудить, сложить въ горшокъ, залить уксусомъ который употребляется для маринованія индѣйки.

Такой рулетъ изъ гусей можетъ сохранятся лѣтомъ около мѣсяца, даже если его не обливать маринадомъ, такъ какъ кислота уксуса можетъ не понравится нѣкоторымъ.

Маринованіе мелкой дичи.

Очистить бекаса, выпотрошить, изжарить въ маслѣ на противнѣ или на вертенѣ, хорошо остудить. За-

тѣмъ уложить плотно въ поливной горшокъ или въ кадочку, пересыпая лавровымъ листомъ, залить уксусомъ вскипячевнымъ съ англійскимъ перцомъ и эстрагономъ и остывшимъ, обвязать пузыремъ, или забить боченокъ крышкою, засмолить, поставить на ледъ на зиму.

Подобнымъ образомъ маринуется и вся прочая мелкая дичь какъ напр. перепела, дрозды и т. п.

Сухой мясной бульонъ.

Вотъ общія правила для варенія всѣхъ бульоновъ. Бульонъ этотъ служитъ вообще основаніемъ всѣмъ скоромнымъ супамъ и большей части соусовъ; почему самому, для совершенно успѣшнаго приготовленія ихъ, необходимо знать надежныя и вмѣстѣ выгодныя средства, получать изъ извѣстнаго количества мяса, сколько возможно лучшаго качества бульонъ. Бычачье мясо даетъ самый лучшій бульонъ. Отъ телятины получается бульонъ, не имѣющій ни цвѣта, ни вкуса; баранина сообщаетъ часто ему непріятный запахъ сала: каковаго недостатка совсѣмъ не замѣчается, когда она будетъ прежде изжарена Мясо дикихъ птицъ мало придаетъ бульону вкусу, развѣ только, когда будутъ онѣ стары и жирны. Изъ всѣхъ птицъ, голубь, когда онъ будетъ старъ, придаетъ наиболѣе вкусу бульону; кроликъ и куропатка также сообщаютъ ему превосходный запахъ. Самое свѣжее мясо даетъ лучшій бульонъ, нежели долго лежалое. Студень же, находящійся въ костяхъ, есть вещество очень питательно и есть основа бульона; а потому и самый надежный способъ приготовленія лучшаго бульона есть слѣдующій: Никогда не должно мыть мясо, потому что при этомъ всѣ соки, находящіеся снаружи, растворяясь въ водѣ, пропадаютъ даромъ; сначала нужно отдѣлить изъ него кости и обвязать

бичевкой, чтобы оно не потеряло своего вида во время варенія; потомъ положить въ горшокъ съ штофомъ воды, на каждый фунтъ мяса; прижать мясо въ водѣ рукою, дабы выгнать изъ него воздухъ, отъ коего часто всплываетъ оно на поверхность. Поставить горшокъ прежде на слабый огонь, дабы нагрѣвался онъ постепенно. Бульонъ будетъ тѣмъ чище, чѣмъ болѣе пройдетъ времени, отъ поставленія горшка на огонь до появленія пѣны. Обыкновенно нужно бываетъ для этого около часа времени. Должно сколько возможно стараться, чтобы огонь былъ ровный. Снимать безпрестанно образующуюся пѣну, когда накопится оной много; не давать жидкости кипѣть, потому что отъ этого часть пѣны растворится, другая же сядетъ на дно, и тогда трудно будетъ получить бульонъ совершенно свѣтлый. Какъ скоро снимутъ всю пѣну, и жидкость начнетъ кипѣть, тогда должно посолить ее и положить овощныя приправы. состоящія изъ двухъ рѣпъ, пастернаку, крѣпко связаннаго пучечка порея и сельдерею. Можно также прибавить, смотря по вкусу, кусокъ капусты, двѣ или три гвоздички, воткнутыя въ луковицу и проч. Поджаренная сильно луковица должна быть въ полотняномъ мѣшкѣ, безъ чего она распадается и сообщитъ бульону непріятный цвѣтъ. Между тѣмъ заблаговременно должно избить поварскимъ ножемъ кости, вынутыя изъ мяса, равно какъ и оставшіяся отъ жаркаго; чѣмъ мельче будутъ онѣ избиты, тѣмъ болѣе даютъ студени; всего лучше толочь ихъ крупно въ желѣзной ступкѣ, смачивая отъ времени до времени водою, чтобы не разгорячались. Отъ этого произойдетъ большая выгода; потому что двѣ унціи костей, какъ опытами извѣдано, содержатъ въ себѣ столько же студени, питательной части бульона, сколько одинъ фунтъ мяся. Завязавши избитыя или столченныя кости въ мѣше-

чекъ и положивши ихъ въ горшокъ, должно прибавить туда и хрящеватыя части, оставшіяся отъ жаркаго, изъ коихъ нельзя сдѣлать никакого другаго употребленія. Если въ пополненіе назначеннаго для бульона мяса нужно прибавить къ нему кусокъ баранины или телятины, то сначала изжарить ихъ на легкомъ огнѣ, остерегаясь впрочемъ, чтобы они не получили пригорѣлаго вкуса, и потомъ уже положить въ горшокъ. Прибавленіе овощей тотчасъ прекращаетъ кипѣніе жидкости; но какъ скоро опять оно возобновится, должно снять горшокъ съ огня, чтобы бульонъ не кипѣлъ болѣе, а находился бы въ легкомъ волненіи, до самаго времени его употребленія. Для сего стоитъ только ровнѣе управлять огнемъ. Накрывши горшокъ крышкою, для воспрепятствованія испаренія, не должно дополнять его долѣе и тогда, когда случится вынуть изъ него нѣсколько бульону, лишь бы только мясо не выставлялось изъ него и всегда бы было покрыто жидкостью; въ противномъ же этому случаю, т. е., при большомъ отнятіи бульона, надобно доливать горшокъ кипящею водою такъ, чтобы она слегка покрывала мясо. Когда мясо совершенно разварится, процѣдить, выжать мясо, которое опять сложить въ кострюлю, налить водою и варить, потомъ процѣдить; этотъ бульонъ соединить съ первымъ; процѣдить сначала черезъ сито, а потомъ черезъ салфетку нѣскозько разъ и дать хорошо остыть, что бы могло застыть сало на его поверхности. Послѣ этого сало снять до чиста а бульонъ продолжать варить, пока онъ сильно сгустится и образуетъ массу въ видѣ густой патоки, постоянно мѣшая чтобы бульонъ не пригорѣлъ. Послѣ этого разлить въ формы или на блюда; когда застынетъ, вынуть, сушнть въ тѣни на открытомъ воздухѣ, а потомъ завернуть въ пергаментную бумагу, сохранять въ холодномъ мѣстѣ, чтобы не очень высыхалъ.

Бульонъ этотъ въ простомъ обыкновенно видѣ, какой находится въ продажѣ дѣлается въ колбасныхъ заведеніяхъ изъ всѣхъ возможныхъ обрѣзковъ и остатковъ мяса говяжьяго, телячьяго, свинаго, птицъ костей и проч.: но лучшій бульонъ, которымъ подправляются супы, дѣлаются соусы и проч. онъ готовится изъ слѣдующаго: $3^1/_2$ пуда говядины не жирной, которую разрубаютъ на куски, изъ 2 переднихъ и 2-хъ заднихъ четвертей теленка, 4 утокъ, 2 индѣекъ и шести курицъ, все это, кромѣ говядины, поджаривается на вертелѣ или въ печи на противнѣ до половины готовности безъ соли. Берутъ 2 большія пучка порея, 30 штукъ сельдерея, 30 штукъ петрушки, 30 штукъ моркови, $^1/_4$ фун. англійскаго перца, $^1/_4$ фун. гвоздики. Все это помѣщается въ котлѣ наливается водой и варится какъ было сказано выше, постоянно снимая пѣну. Сюда же кладутъ кости мелко изрубленныя или истолченныя въ желѣзной ступкѣ.

Изъ этой пропорціи должно выйти сухаго бульона ни какъ не менѣе 15 фун.

Сухой бульонъ изъ дичи.

Для этого нужно взять передней части говядины и телятины по 1 пуду, куръ 3 пары, рябчиковъ 10 паръ, тетеревей 3 пары, зайцевъ 5 и индѣекъ 3 штуки, очистить ихъ и перемыть хорошенько. Сначала одну говядину кипятить въ котлѣ, а когда она будетъ мягка, то положить туда же телятину и индѣекъ, а потомъ куръ, зайцевъ, тетеревей, рябчиковъ, и снова кипятить; во время кипяченія пѣну и сало снимать; послѣ того положить моркови, петрушки и пастернаку по пятнадцати штукъ, корицы 5 и гвоздики 3 золотника, и все это вмѣстѣ еще

кипятить, мѣшая постоянно лопаткой чтобы не пригорѣло. Когда же все это въ котлѣ перепрѣетъ то прибавить по вкусу соли процѣдить и выпаривать до желаемой густоты и розлить по банкамъ, залить прованскимъ масломъ и закупорить.

Постный сухой бульонъ

4 ведра брокви. 4 ведра моркови, 4 ведра картофеля 4 ведра тугихъ качановъ капусты, 1 ведро очищеной земляной груши, ½ ведра салата, и разныхъ прочихъ кореньевъ по ½ ведра, все это, кромѣ земляныхъ грушъ, раздѣлить на несколько частей, вымыть хорошенько, чтобы не было песку. Брюкву, морковь и капусту сложить въ хорошо вылуженой котелъ, налить водою, варить 2 часа, потомъ положить тудаже все остальное, варить на хорошемъ огнѣ подливая холодной воды и постоянно мѣшая. Потомъ всыпатъ 8 ведеръ свѣжихъ очищенныхъ бѣлыхъ грибовъ рыжиковъ и шампиньеновъ и варить постоянно мѣшая съ утра до самого вечера, пока все не разварится совершенно; тогда бульенъ процѣдить. На другой день прибавить ⅛ фун. гвоздики, ⅛ фун. ангiйскаго перца 1 мускатный орѣхъ и 3 золот. мускатнаго цвѣта, варить уже въ меньшей посудины на большомъ огнѣ, мѣшая не останавливаясь. Потомъ разлить на плоскiе торелки.

Если имѣется свѣжая рыба, въ особенности лени, то положить ихъ въ бульенъ и бульенъ будетъ много вкуснѣе, да притомъ бульенъ этотъ съ одними овощами часто подвергается плѣсни.

Сухой бульонъ изъ помидоръ.

Взять помидоровъ, выжать изъ нихъ сокъ и протереть чрезъ частое сито, чтобы мязга прошла а

зерны вмѣстѣ съ отжатымъ сокомъ выбросить. Мязгу положить въ кострюли и варить безъ воды ½ часа постоянно мѣшая. Потомъ опять протиреть сквозь сито въ кастрюлю и варить пока по густѣетъ. Намазать тонко нажомъ на плоскія блюда, смазанные слегка праванскимъ масломъ и сушить въ печи послѣ хлѣбовъ или на открытомъ воздухѣ въ тѣни. Потомъ разрѣзать на куски, обвязать бумагой, держать въ холодномъ мѣстѣ.

Такого рода консервы ничемъ не уступаютъ по вкусу и запаху свѣжему помидору.

Заканчивая всѣ производства по колбасному дѣлу мы должны еще сказать нѣсколько словъ объ утилизаціи остатковъ, получаемыхъ при веденіи колбаснаго производства въ большихъ размѣрахъ, къ чему мы и приступаемъ въ слѣдующей главѣ.

ГЛАВА XVI.

Утилизація остатковъ или отбросовъ колбаснаго производства.

Въ Европѣ, равно и въ Америкѣ приготовленіе соленій свининъ всегда связано съ утилизаціей отбросовъ: кровь худѣе куски мяса, обрѣзки кишекъ и т. п. превращяются въ сухое удобреніе, мелкіе обрѣзки и нѣкоторые внутренности, очемъ мы говорили въ первой части нашего сочиненія, идутъ на приготовленіе колбасъ и сосисекъ, крыпные обрѣзки мяса идутъ для сухаго бульена вмѣстѣ съ мелкими, языки, почки и т. п. превращаются въ кансервы о которыхъ мы также говорили въ главѣ X, а изъ всего сала и сальныхъ обрѣзковъ вытапливаютъ различные сорта Lard'a (Глава XI).

Само собою понятно, что когда рѣчь заходитъ о сбытѣ, тотъ производитель, который, получая изъ своихъ свиней 65% соленаго свинаго мяса, если будетъ принебрегать отбросами и отходомъ, долженъ за эти 65% туши получить туже прибыль, которую можетъ получить его конкурентъ со своей туши, а поэтому послѣднiй будетъ въ состоянiи продовать свои 65% свинины дешевле перваго. Поэтому можно заключить, что когда соленiе свинины не будетъ имѣть такого разносторонняго характера, нужно стараться, чтобы количество остатковъ при приготовленiи соленой свинины было бы по возможности меньше, почему, если это по текущимъ условiямъ осуществимо, можно предпочитать посилку свинины крупными кусками не формованными очемъ говорится въ главѣ V объ окорокахъ, почему въ такихъ случаяхъ можно предпочитать напр. посолку передковъ въ цѣльномъ видѣ, не приготовляя изъ нихъ формованныхъ окороковъ и т. п.

Свиная кровь часто употребляется для приготовленiя кровяной колбасы, для чего она предпочитается всякой другой; при большомъ же произвсдствѣ на крупныхъ бойняхъ заграницей ее обыкновенно сушать и приготовляютъ кровяное удобренiе; тамъ гдѣ можно было бы пользоваться торфомъ, намъ кажется возможно было бы превращать кровь и другiе жидкiе стбросы, не разжиженные водой, въ удобрѣнiе, смѣшивая ихъ съ торфомъ. Различные обрѣзки и остатки точно также обыкновенно высушиваютъ на удобренiе, цѣнность котораго зависитъ отъ процентнаго содержанiя въ немъ азота; кости же, вынутыя изъ мяса, или очищаются и продаются въ своемъ видѣ или служатъ тоже для приготовленiя костяного удобренiя. Мочевые пузыри тщательно вырѣзаются: обчищаются и кладутся въ рязсолъ. Что касается до такихъ внутренностей, какъ желу-

докъ или тѣ части кишекъ, которые неидутъ для колбасъ и сосисокъ, то ихъ или прибавляютъ въ котелъ къ обрѣзкамъ, предназначенныхъ для вытопки сала, или же тоже высущиваютъ на удобреніе.

Теперь познакомимся какъ утилизируются у насъ въ Россіи въ г. Ельцѣ отбросы, остающіеся призаготовкѣ соленой свинины для эксворта на заграничные рынки и прежде всего остановимся немного на одномъ изъ главныхъ отбросовъ это на **щетинѣ**, о которой мы считаемъ даже не лишнимъ, сказать какъ ее обрабатываютъ въ спеціальныхъ для этого дѣла заведеніяхъ.

Щетина составляетъ очень цѣнный отбросъ при убоѣ свиней, но получаетъ окончательную свою цѣнность только послѣ тщательной сортировки.

Сортировка щетины составляетъ спеціальную промышленность нѣкоторыхъ мѣстъ въ Россіи въ томъ числѣ и города Великаго Устюга, гдѣ щетинное производство сильно развито и гдѣ существуетъ нѣсколько крупныхъ заведеній изъ которыхъ нѣкоторые перерабатываютъ до 10,000 пудовъ въ одинъ сезонъ, начиная работу съ осени и кончая въ началѣ весны.

Сырая, не сортированная щетина, въ томъ видѣ, какъ она скупается по деревнямъ и затѣмъ появляется на ярманкахъ и базарахъ, бываетъ часто грязна. въ небольшихъ перевязанныхъ пучкахъ и уложенная въ мѣшки,

Помѣшеніе, гдѣ производится сортировка, состоитъ изъ обыкновенныхъ избъ; вдоль стѣнъ которой сдѣланъ длинный столъ, возлѣ котораго сидягъ рядомъ рабочіе. Передъ каждымъ рабочимъ на столѣ лежитъ ровная, четырехъ угольная доска и съ края стола вдѣланъ желѣзный рѣдкій гребень; на столѣ рядъ небольшихъ полокъ на такомъ растояній, что бъ рабочій, сидя, могъ достать ихъ рукой. Одни ра-

бочiи занимаются только тѣмъ, что тщательно отдѣляютъ бѣлую лысую щетину отъ черной; послѣ этого та и другая поступаетъ въ печи для просушки. Высушенная щетина поступаетъ къ другимъ рабочимъ которые обработываютъ ее дальше: прежде всего взявщи пучекъ щетины въ руки, чистятъ его одной половиной объ желѣзный гребень для того, чтобъ вычистить весь пухъ; затѣмъ берутъ въ руку другой конецъ этого пучка и такимъ же образомъ вычесываютъ другую половину его; вычесанную и выровненную щетину рабочiе разсортировываютъ на три главные разряда: 1) *боковую*, длиною до $3^1/_2$ дюймовъ, 2) *швалевую*, длиною до $5^3/_4$ дюймъ и 3) на *окотку* отъ $5^1/_4$ дюймовъ и выше до 11 дюймовъ; взявъ въ руки пучокъ вычесной щетины рабочiй выравниваетъ конецъ постукиваетъ или объ лежащую передъ нимъ доску и отдѣливъ въ пучкѣ болѣе длинную, онъ мѣритъ ее на биркѣ съ соотвѣтствующими сортами нарубокъ и уложивъ комлемъ въ одну сторону складываетъ такую щетину на различные полки.

Тотъ же самый рабочiй, или другой, беретъ съ одной полки накопившуюся тамъ сортированную щетину и связываетъ ее въ большiе пуки, обвязывая не совсемъ туго бичовкой; послѣ этого беретъ этотъ пукъ щетины, имѣющiй въ поперечникѣ обыкновенной около фута, и поставивъ его комлемъ на лежащую передъ ними четвероугольную, ровную доску, выравниваетъ всѣ концы постукивая ими объ эту доску, Затѣмъ, положивъ съ правой стороны себя упомянутую выше бирку, на которой зарубками обозначены дюймы, онъ выщипываетъ изъ стоящяго передъ нимъ пука наиболѣе длинныя, торчащiя надъ другими, щетинки и приложивъ ихъ къ биркѣ, что бъ смѣрить длину, кладетъ на столъ комлемъ въ одну сторону; когда накопится достаточно кучекъ онъ обвязываетъ бечевкой и выравниваетъ.

Такимъ образомъ, выравнивая изъ стоящаго передъ нимъ пучка, самыя длинныя щетины, рабочій переходитъ отъ болѣе длинныхъ сортовъ къ болѣе короткимъ.

Изъ всей щетины, раздѣленной на три указанныхъ котегоріи, получается до 10 сортовъ различной, опредѣленной длины, которые въ разныхъ мѣстностяхъ назывется различною; каждый сортъ увязывается въ пучки опредѣленной толщины: болѣе длинныя сорта вяжутъ болѣе тонкими пучками, чѣмъ болѣе и, вмѣстѣ съ тѣмъ каждый сортъ вяжется въ пучки разной, опредѣленной толщины: въ пучки первой, второй руки, какъ говорятъ. При сортировкѣ въ пучки бракуютъ слишкомъ длинныя, но мягкія: отъ щетины требуютъ, что бы она была длинная и упругая, но не грубая,

Такими пучками сортируется щетина для экспорта и въ большомъ количествѣ вывозятъ въ Англію, гдѣ русская щетина и особенно сибирская, считаются самою лучшею.

Простѣйшая утиллизація отбросовъ въ Ельцѣ при приготовленіи свинины для экспорта состоитъ въ слѣдующемъ.

Головы. Часть головъ на мѣстѣ въ Ельцѣ продаютъ цѣною по 1 руб. 60 к. до 1 руб 80 к. за пудъ. Головы составляютъ очень хорошую пищу для рабочихъ, такъ какъ они предпочитаютъ голову всякому другому мясу, выдаваемому въ одиноковой припорціи. Головы соленыя или свѣжія даютъ хорошій питательный наваръ во щахъ или картофельной похлебкѣ. Другая часть головъ была посолена и отправлена въ Либаву, гдѣ продаютъ по 2 руб. 80 коп. пудъ. Посолка головъ дѣло самое простое: вынувъ изъ нихъ языки и мозгъ, головы кладутъ въ 25% разсолъ

въ которомъ онѣ просаливаются въ теченіи 2—3 недѣль могутъ быть отлично сохраняемы въ разсолѣ очень продолжительное время.

Языки. вынимаютъ изъ головъ очищаютъ ихъ хорошо моютъ и затѣмъ солятъ овъ 15% разсолѣ въ теченіи 2 недѣль. Затѣмъ ихъ пакуютъ въ бочки и отправляютъ за границу. Языки требуются въ большомъ количествѣ въ Гамбургъ и платятъ за нихъ по 13—14 руб. за пудъ. Такъ же охотно покупаетъ Гамбургъ и говяжьи языки, приготовленные такимъ же способомъ.

Ноги. За границей ихъ шпарятъ, солятъ въ разсолѣ и въ такомъ видѣ продаютъ. У насъ же ноги слѣдуетъ сбывать такъ или иначе на мѣстѣ, примѣняясь къ мѣстнымъ условіямъ; отправлять соленыя ноги за границу, по ихъ дешевизнѣ, нѣтъ разсчета.

Печень и легкое. не консервируются въ разсолѣ, а потому должны быть сбыты на мѣстѣ въ свѣжемъ видѣ, или поступать на производство колбасы.

Кишки. а такъ же пузыри находятъ неограничный сбытъ въ соленой водѣ за границей, преимущественно въ Гамбургѣ. Изъ кишокъ въ особенности требуетъ Гамбургъ проходную толстую кишку. Эта кишка должна быть вырѣзана вмѣстѣ съ заднепроходнымъ отверстіемъ и прилегающей къ нему петлею (у самокъ). Кишки выворачиваютъ на палки, вымываютъ чисто, затѣмъ солятъ ихъ сухою солью, которая быстро превращается въ разсолъ. Въ такомъ видѣ кишки пакуютъ въ бочки я отправляютъ въ Гамбургъ. Кишечное сало съ проходной кишки не срѣзается.

Внутренное сало, вмѣстѣ съ мелкою обрѣзью перетапливается въ лардъ (Lard).

Крупныя сальныя обрѣзки срѣзаемые для приданія надлежащей формы вырѣзкамъ, съ выгодою сбываются на мѣстѣ въ видѣ такъ называемаго въ Ельцѣ *кулеваго сала*.

Филейчики, также мясо, прилегающее къ позвонкамъ и ребрамъ въ тѣхъ тушахъ, съ которыхъ снятъ сальный шпекъ, находятъ сбытъ въ Гамбургѣ. Ихъ приготовляютъ такъ: внутреннiй филейчики срѣзаютъ и солятъ въ такомъ видѣ. Мясо, прилегающее къ позвонкамъ отрѣзаютъ отъ костей длинной лентой, затѣмъ эту ленту нарѣзаютъ на куски, равные по длинѣ внутреннимъ филейчикамъ, и солятъ ихъ вмѣстѣ. Филей укладываютъ въ кадку или чанъ, наливаютъ ихъ 18% разсоломъ на 2 недѣли, затѣмъ филей пакуютъ въ боченки по возможности не плотно, не наполняя боченка до верха на 3—4 вершка. Боченки закупориваютъ и наливаютъ разсоломъ 20% крѣпости. Второй способъ использованiя этихъ отбросовъ это продажа ихъ на мѣстѣ, вмѣстѣ съ костями въ свѣжемъ или въ соленомъ (въ разсолѣ) видъ. Товаръ этотъ продается отъ 2 руб. и выше а кости отъ 80—1 руб. за пудъ.

КОНЕЦЪ.

ОГЛАВЛЕНІЕ.

ГЛАВА IX.

ГЛАВА X.

ГЛАВА XI.

ГЛАВА XXII

ГЛАВА XXIII.

ГЛАВА XIV.

ГЛАВА XV.

ГЛАВА XVI.

Практическое руководство **по УСТРОЙСТВУ ЛЕДНИКОВЪ.**

ИСКУССТВЕННОЕ ОХЛАЖДЕНІЕ химическимъ физическимъ и механическими путями. Ледники въ молочномъ хозяйствѣ и въ небольшихъ хозяйствахъ для сохраненія съѣстныхъ припасовъ и напитковъ. Устройство ледниковъ въ большихъ хозяйствахъ, на пивоварняхъ, бойняхъ и въ войскахъ. Холодильни при производствѣ фруктовыхъ, минеральныхъ водъ и квасныхъ. Постройка по новѣйшимъ системамъ надземныхъ и подземныхъ зданій и помѣщеній для ледниковъ и холодиленъ.

ПРОИЗВОДСТВО ЛЬДА, охлажденіе углекислотою съ подробнымъ описаніемъ добыванія и примѣненія ея. Необходимая книга для сельскихъ хозяевъ, домашняго быта, строителей, техниковъ, архитекторовъ и инженеровъ. Съ рисунками. Составилъ Ар. Ар. Томсонъ. Москва, 1898 г. Цѣна 1 р., въ хор. пер. 1 р. 50 к.

Врачъ-охотникъ или ПОЛНЫЙ ТРАКТАТЪ О БОЛѢЗНЯХЪ СОБАКЪ. Англійскаго ветеринара Ф. Клатера. Переводъ съ 27-го изданія, просмотрѣнный и дополненный Маріо-Дидіе. Изд. А. К. Москва. Ц. 75 к., съ пер. 1 р.

СПИЧЕЧНОЕ ПРОИЗВОДСТВО въ современномъ его развитіи. Самое полное руководство приготовленія шведскихъ спичекъ: духовыхъ, кабинетныхъ, восковыхъ и вообще безвредныхъ, разрѣшенныхъ для фабрикацій съ аморфнымъ фосфоромъ и пр. и пр. Составлено главнымъ мастеромъ, работавшимъ на извѣстныхъ спичечныхъ фабрикахъ, шведомъ И. И. Клюннадъ. Москва, 1896 г. Цѣна 50 к., въ хорошемъ пер. 1 р.

Москательные товары. Приготовленіе ихъ, исключительно домашнимъ *способомъ*, приносящимъ хорошую матеріальную пользу. Книга эта *необходима* не только для каждаго желающаго заняться приготовленіемъ простыми и новыми способами (домашними), безъ всякихъ машинныхъ приспособленій, но и становится *обязательною для всѣхъ торгующихъ москателью*, такъ какъ, кромѣ способовъ приготовленія, указываетъ на чистоту товаровъ, разоблачаетъ подмѣси и проч., а вслѣдствіе этого можетъ принесть громадную пользу каждому домовладѣльцу, помѣщику, сельскому хозяину, строителю, архитектору, инженеру, малярамъ и проч. Подробное изложеніе приготовленія различныхъ металлическихъ красокъ, бѣлилъ, купоросовъ, квасцовъ, поташа, уксусной эссенціи, свинцоваго сахара и множество другихъ производствъ. Состав. исключительно для домашнихъ производствъ по англійск., французс. и нѣмец. источн. химикъ и практ. П. Ѳ. Симоненко. М. 1898 г. Ц. 1 р. 50 к., въ хор. пер. 2 р.

КОСТЯННЫЯ И РОГОВЫЯ ИЗДѢЛІЯ

приготовленіе домашнимъ способомъ разныхъ издѣлій изъ кости, рога, черепахи, целулоида, а также и искусственной слоновой кости и искусственной черепахи и разной мастики. ТОКАРНО-ЩЕТОЧНОЕ производство, а также производство КИСТЕЙ для малярнаго дѣла и живописи. Въ двухъ отдѣлахъ съ пояснительными рисунками. Состав. по русскимъ и заграничнымъ источникамъ П. Ѳ. Симоненко. М. 1898 г. Ц. 1 р., въ хорош. перепл. 1 р. 50 к.

Искусственные цвѣты и растенія. Практическія наставленія и руководства къ изготовленію домашнимъ способомъ, **искусственныхъ цвѣтовъ и растеній**: изъ бумаги, воска, атласа, шелка, бархата, разныхъ тканей и кожи, а также приготовленію всякаго рода издѣлій изъ цвѣточной рипсовой бумаги; различныхъ цвѣтовъ, папье-маше и бумажной массы домашнихъ всякаго рода украшеній, ламповыхъ и свѣчныхъ абажуровъ, обложекъ для цвѣточныхъ горшковъ и проч. и проч. Со множествомъ рисунковъ въ текстѣ и отдѣльной главой о символикѣ цвѣтовъ и красокъ. Въ двухъ частяхъ. Сост. Е. М. Маджугина. Москва, 1898 г. Цѣна 1 р. 50 к., въ хор. пер. 2 р.

Свѣтскій благовоспитанный молодой человѣкъ. Сборникъ правилъ и наставленій *какъ держать себя съ тактомъ*, **во всѣхъ слояхъ общества и дома**, съ прибавленіемъ необходимаго словаря иностранныхъ словъ, употребляемыхъ при разговорахъ въ обществѣ и при дирижированіи танцами. Въ 2 ч. Сост. О. П. Свѣтловъ. М. 1898 г. Ц. 1 р., въ хор. пер. 1 р. 50 к.

Свѣтская благовоспитанная молодая женщина. Сборникъ правилъ и наставленій *какъ держать себя съ тактомъ*, **во всѣхъ слояхъ общества и дома**, съ прибавленіемъ необходимаго словаря иностранныхъ словъ, употребляемыхъ при разговорахъ въ обществѣ и при дирижированіи танцами въ 2 ч. Сост. О. П. Свѣтловъ. М. 1898 г. Ц. 1 р., въ хор. пер. 1 р. 50 к.

Настольная необходимая книга для всѣхъ классовъ общества всѣхъ возрастовъ

Свѣтскій хорошій тонъ и умѣніе держать себя. Полный сборникъ правилъ **свѣтскихъ приличій и этикета** для всѣхъ классовъ общества на всевозможные случаи домашней, семейной и общественной жизни. *Правила и совѣты* для лицъ обоего пола всѣхъ возрастовъ и *каждаго члена общества* какъ вести себя: дома, на балахъ, свадьбахъ, крестинахъ, похоронахъ, именинахъ, юбилеяхъ, семейныхъ и общественныхъ вечерахъ и собраніяхъ, танцахъ, въ театрахъ, маскарадахъ, раутахъ, при пріемѣ и отдачѣ визитовъ, на прогулкахъ и т. п. Подробное наставленіе къ полнѣйшему устройству званыхъ обѣдовъ, баловъ, вечеровъ, пикниковъ и т. д., уборка столовъ и декоративныя украшенія. Изложеніе обязанностей крестныхъ и посаженыхъ отцовъ и матерей, шаферовъ и пр. Съ прибавленіемъ образцовъ произносимыхъ рѣчей, спичей, словъ на всякіе случаи, краткаго словаря иностранныхъ словъ и выраженій, употребляемыхъ при разговорѣ въ обществѣ, при чтеніи и т. п., а также съ приложеніемъ обычныхъ французскихъ фразъ при дирижированіи танцами. Въ трехъ частяхъ. Составили Николаева Петровъ подъ общей редакціей О. П. Свѣтлова. Москва, 1898 г. Цѣна 2 руб., въ хорош. пер. съ золот. тисней. 3 руб.

СМОЛОКУРЕНІЕ и ВЫГОНКА ДЕГТЯ.

Полное руководство сухой перегонки дерева и полученныхъ изъ него продуктовъ, каковы: смола, деготь, спиртъ, уксусная кислота, скипидаръ, креозотъ, сажа и пр. и пр. Съ рисунками въ текстѣ, сост. Ѳ. Петровскій. Москва, 1896 г. Цѣна 50 к., въ хорошемъ пер. 1 р.

Замѣчательная книга по своей спеціальности и труду, единственная въ Россіи въ этомъ родѣ.

ГАЛЬВАНОПЛАСТИКА Сочиненіе А. Розелера, профессора химіи и фабриканта химическихъ продуктовъ въ Парижѣ. Съ подробнымъ описаніемъ золоченія, оксидированія, эмалированія, гравированія и проч. Съ 212 рисунками въ текстѣ. Въ 3 част. Съ послѣдняго 5-го франц. изданія перевелъ и дополнилъ П. Ѳ. Симоненко, бывшій гальванопластъ Московскаго художествен. промышл. музея, удостоенный за свои работы получить высшія награды на всемірныхъ выставкахъ. М. 1894 г. Большой томъ, отпеч. на хорош. бумагѣ, 600 стр.мелк. убористымъ шрифтомъ. Цѣна 2 руб. 50 коп., въ переплетѣ 3 руб. Означенная книга *удостоилась лестнаго* отзыва въ журналѣ „Нива" 1894 г. № 2-й ежем. прил.

Необходимая настольная книга для каждой семьи, драгоцѣнный ковчегъ всестороннихъ свѣдѣній молодой матери. Полная популярная домашняя гигіена беременности.

МОЛОДАЯ МАТЬ и НОВОРОЖДЕННОЕ ДИТЯ.

(Полный домашній дѣтскій лѣчебникъ).

(Полный домашній дѣтскій лѣчебникъ). Священныя обязанности матери и уходъ во время беременности за собою роженицею и послѣ родовъ за новорожденнымъ ребенкомъ. Необходимая настольная книга для всѣхъ молодыхъ матерей. Совѣты, наставленія, предупрежденія и рецепты на случай заболѣванія матери и ребенка. Полная возможность имѣть здоровыхъ дѣтей и быть самой родильницѣ здоровой. Въ 3-хъ частяхъ. Въ 8 отдѣлахъ, со множествомъ рисунковъ. Составили: Петровъ и Фадѣевъ, подъ общей редакціей П. В. Знаменскаго. Большой томъ, около 500 стр. М. 1897 г. Цѣна 2 руб. Въ хорош. коленкор. перепл. 3 руб.

Новая полная памятная книжка для влюбленныхъ.

Голубиная почта любовныхъ похожденій. Любовь до, во и послѣ брака, грамматическая форма любви въ различныхъ родахъ. Любовныя замѣтки на каждый мѣсяцъ. Съ приложеніемъ супружескаго словаря и сравненія любви... съ зубною болью и виномъ. Въ 12 глав. составилъ и издалъ М. Любвеобиленскій. М. 1896 г. Цѣна 50 к., въ хорош. переплетѣ 1 руб.

Практическая Хозяйственно-Промышленная Технологія.

Полное общедоступное практическое руководство, заключающее въ себѣ изложеніе основныхъ правъ и усовершенствованныхъ методовъ фабричныхъ, заводскихъ и домашнихъ способовъ, болѣе главныхъ производствъ, относящихся до обработки предметовъ, составляющихъ принадлежность сельскаго хозяйства и кустарнаго промысла. Необходимая настольная книга для техниковъ-фабрикантовъ, заводчиковъ, сельскихъ хозяевъ и кустарниковъ, по лучшимъ авторамъ, новѣйшимъ источникамъ и свѣдѣніямъ. Составилъ Вас. Юзвикевичъ, въ двухъ томахъ большого формата (900 стр.) мелкой убористой печати. Съ 114-ю рисунками въ текстѣ, съ приложеніемъ словаря, заключающаго въ себѣ объясненіе техническихъ терминовъ и научныя энциклопедическія свѣдѣнія, въ томъ числѣ и химическую часть товаровѣдѣнія. Москва, 1882 г. Цѣна 5 руб., а въ коленк. съ золот. тиснен. переплетѣ 6 руб.

КОНСЕРВЫ приготовленіе фабричнымъ и домашнимъ способомъ всѣхъ питательныхъ веществъ въ прокъ на долгое время въ 2-хъ частяхъ. Часть I. Консервы изъ мяся всѣхъ животныхъ: дичи, рыбы, птицы и пр. Консервировка въ безвоздушномъ пространствѣ, (Австралійское) консервированіе копченіемъ, маринованіемъ, сушеніемъ, провяливаніемъ, вытированіемъ и проч. Приготовленіе сухихъ консервированныхъ: щей, суповъ, кашъ, молока, яицъ и проч. Часть II. Консервировка овощей, кореньевъ, зелени, грибовъ, ягодъ, фруктъ и проч.; подробное описаніе способа **огневой сушки**, приготовленіе солдатскихъ сухарей и галетъ для военнаго времени и проч. Съ приложеніемъ производства и транспортировки консервовъ. Составилъ по всѣмъ лучшимъ источникамъ русской и иностранной литературы П. Ѳ. Симоненко. М. 1898 г. Ц. 1 р. 50 к., въ хорошемъ переплетѣ 2 руб.

Только что отпечатана 2-мъ изданіемъ книга, необходимая каждому хозяину и хозяйкѣ:

ШКОЛА САДОВОДСТВА И ОГОРОДНИЧЕСТВА.

Практическое общепонятное руководство къ воспитанію, изученію и разведенію культуры садово-огородныхъ растеній, фруктовыхъ деревьевъ и кустарниковъ, цвѣточныхъ и декоративныхъ растеній и различныхъ овощей. Съ указаніемъ и объясненіемъ болѣе практическихъ и общеупотребительныхъ способовъ разведенія, ухода и облагораживанія породъ. Зимніе сады, комнатное цвѣтоводство, акваріумы, терраріумы и амилія. (Практическое наставленіе къ ихъ воспитанію, разведенію и устройству). Полный домашній курсъ цвѣтоводства, въ 6-ти частяхъ. Составилъ Мельниковъ. Большой томъ около 600 стр. мелкой убористой печати. М. 1892 г. Ц. 2 р., въ хорош. коленк. съ золот. тиснен. переплетѣ 3 р.

Книга необходима каждому любителю собаки, этого вѣрнаго неподкупнаго друга, проводника и незамѣнимаго охранителя человѣка.

СОБАКА охотничья, сторожевая, упряжная, овчарка, дворовая, комнатная и проч.

Естественная исторія собаки, съ подробнымъ описаніемъ породъ. Уходъ за собаками, ихъ разведеніе, воспитаніе, дрессировка, болѣзни и лѣченіе. Необходимая книга для охотниковъ, сельскихъ хозяевъ и любителей собакъ. Въ 3-хъ частяхъ, со множествомъ рисун. въ текстѣ. Состав. на основ. многолѣтн. опыт., по послѣдн. научн. даннымъ, Н. П. Основскій. М. 1896 г. Ц. 1 р. 50 к., въ перепл. 2 р.

Современный красильщикъ. (Крашеніе ткани). Руководство окрашиванія бумажныхъ, шелковыхъ, смѣшанныхъ и шерстяныхъ матерій и пряжи. Книга эта необходима не только для фабрикъ, но и для кустарей и домашняго обихода, такъ какъ содержитъ въ себѣ подробное практическое и вѣрное описаніе способовъ окрашиванія, какъ легкихъ матерій безъ запарки, такъ равно тяжелаго товара съ запаркой. Окрашиваніе въ самые крѣпкіе не линючіе цвѣта. Съ указаніемъ окраски пунцоваго товара въ адріанопольскій цвѣтъ искусственнымъ ализариномъ. Заправка и способъ окрасовъ настоящимъ индиговымъ и искусственнымъ кубомъ, не линючимъ анилиномъ и пр. Составилъ ученый красильщикъ, долгое время занимавшійся въ Англіи на красильныхъ фабрикахъ Манчестера и во Франціи въ Ліонѣ А. В. Ротмундъ. Со многими образцами и описаніемъ тѣхъ способовъ окрашиванія, которые составляютъ секретъ фабрикъ. Около 300 стр. Москва. 1896 г. ц. 1 руб., въ кор. пер. 1 р. 50 к.

Новая книга, по спеціальности труда, по массѣ имѣющагося матеріала и спеціальности предмета, единственная въ своемъ родѣ, подъ названіемъ:

ПОЛНАЯ ШКОЛА И САМОУЧИТЕЛЬ СТОЛЯРНАГО, ТОКАРНАГО И ПЛОТНИЧНАГО РЕМЕСЛЪ.

Спеціальное практическое руководство для любителей, спеціалистовъ, преподавателей, ремесленниковъ и техниковъ, съ указаніемъ приготовленія лаковъ, политуръ, окрашиванія подъ всѣ цвѣта дерева и пр. Въ 3-хъ частяхъ. Болѣе 300 рисунковъ. Составлено при ближайшемъ участіи спеціалистовъ этого дѣла, подъ общей редакціей и наблюденіемъ П. Ѳ. Симоненко. Большой томъ 600 стр. мелк. убор. печ. М. 1896 г. Ц. 2 руб. 50 коп., въ хорош. перепл. 3 руб. (По цѣнѣ книга очень доступная).

ЦВѢТОВОДСТВО КОМНАТНОЕ И НА ОТКРЫТОМЪ ВОЗДУХѢ.

Полный и практическій курсъ какъ для спеціалистовъ, такъ и для любителей цвѣтовъ. Культура, разведеніе и воспитаніе цвѣтовъ. Однолѣтнихъ, многолѣтнихъ, луковичныхъ, тропическихъ и пр., и пр., а также разведеніе и воспитаніе розъ, жасминовъ и т. п. многолѣтнихъ растеній; посадка и уходъ за георгинами, тюльпанами, гіацинтами, нарциссами и пр. Высадка и размноженіе лѣтниковъ, всѣхъ главныхъ сортовъ, составляющихъ необходимую принадлежность каждаго цвѣтника и пр., и пр. Уходъ и воспитаніе всѣхъ главныхъ цвѣтныхъ породъ комнатной культуры, какъ обыкновенныхъ, такъ и тропическихъ растеній. Устройство зимнихъ садовъ, оранжерей, теплицъ, акваріумовъ и терраріумовъ и необходимыя условія ухода за цвѣтами вообще. Съ 90 рисунками въ текстѣ. Въ трехъ частяхъ. Составилъ заслуженный цвѣтоводъ, занимавшійся культированіемъ цвѣтовъ на югѣ и сѣверѣ Россійской Имперіи П. Т. Регелевъ-Мурскій. Большой томъ, болѣе 300 стр. М. 1896 г. Цѣна 1 руб. 50 коп., въ хорош. перепл. 2 руб.

КАНАТНО-ВЕРЕВОЧНОЕ ПРОИЗВОДСТВО полное и практическое руководство къ производству фабричнымъ и хозяйственно-кустарнымъ способомъ канатовъ, веревокъ, шнуровъ, бечевъ, нитокъ, аптекарской и чайной вязки, одноцвѣтной, разноцвѣтной и пестрой. Бѣленіе, окрашиваніе, опретированіе нитокъ и вязки съ прибавочнымъ вѣсомъ. Плетеніе сѣтей для рыбной ловли, неводовъ, наметокъ, сѣтей для раковъ, ловли птицъ, насѣкомыхъ и проч. издѣлій изъ льна, пеньки, джута и крапивы. Обработка, выборъ и сортировка означенныхъ матеріаловъ. Снаряды для производства. Канаты для барокъ, кораблей, пароходовъ и проч. Составилъ канатный мастеръ Н. И. Петровъ. М. 1898 года. Цѣна 1 руб., въ хорошемъ переплетѣ 1 руб. 50 коп.

Только что отпечатана НОВАЯ КНИГА:

УДОБРЕНІЕ полей, луговъ, огородовъ, виноградниковъ, газоновъ, садовъ и цвѣтниковъ. 1) Дешевыя испытанныя и скородѣйствующія УДОБРЕНІЯ: фосфоритная мука и известь 2). ИСКУССТВЕННЫЯ ТУКИ въ плодовыхъ садахъ, огородахъ, цвѣтникахъ для газоновъ и виноградниковъ. Необходимое руководство для землевладѣльцевъ, сельскихъ хозяевъ, садовниковъ, огородниковъ и др. Состав. по самымъ послѣднимъ и новѣйшимъ источникамъ агрономъ К. Д. Дмитріевъ. М. 1898 г. Ц. 1 руб., въ хорош. переп. 1 руб 50 коп

РУССКІЙ ОГОРОДЪ. Полное практически-научное руководство къ уходу и разведенію разныхъ сортовъ обыкновенной, цвѣтной, брюсельской, сафой и пр. капустъ; разныхъ сортовъ огурцовъ, свеклы, луку, чесноку, пахучихъ огородныхъ травъ, кореньевъ; разведеніе спаржи, шампиньоновъ; обработка бахчи для посѣва арбузовъ, дынь, тыквъ и пр. Устройство парниковъ, обсѣиваніе хозяйственныхъ растеній и уходъ за ними. Съ 20-ю рисунками въ текстѣ. Составилъ ученый агрономъ Мухарскій-Позняковъ. Москва. 1896 года. Цѣна 1 руб., въ хорошемъ переплетѣ 1 р. 50 к.

ВѢЧНАЯ КРАСОТА ЧЕЛОВѢКА ВО ВСѢХЪ ФОРМАХЪ.

Популярная гигіена красоты и здоровья человѣческаго тѣла.

Необходимая настольная книга для обоего пола, во всякомъ возрастѣ. Испытанныя средства и наставленія предупреждать и исправлять безобразія и недостатки некрасивыхъ чертъ лица, имѣть бѣлую, свѣжую и упругую кожу на лицѣ и на тѣлѣ, уничтожать морщины и сохранить волосы и зубы, съ приложеніемъ рецептовъ безвредныхъ косметическихъ средствъ. Составили по послѣднимъ научнымъ даннымъ Д. П. Лапинъ и Н. Новиковъ. М., 1896 г. Ц. 1 р., въ изящн. коленк. переп. 1 р. 50 к.

Каждому необходимая книга въ домашнемъ быту

Полный необходимый самоучитель ДОМАШНИХЪ РЕМЕСЛЪ И ПРОМЫСЛОВЪ. Практическое руководство къ изученію и производству безъ посторонняго указанія главнѣйшихъ ремеслъ и промысловъ необходимыхъ въ домашнемъ быту. Полное и основательное изученіе *болѣе 50 ремеслъ* и промысловъ провѣренныхъ на практикѣ. Составлено кружкомъ спеціалистовъ по послѣднимъ иностраннымъ и русскимъ источникамъ, подъ общей редакціей П. Ѳ. Симоненко, извѣстнаго техника-спеціалиста. Два тома большого формата, около 900 стран. мелкой убористой печати. Около 300 политипажн. рисунковъ въ текстѣ. Москва, 1895 г. Цѣна 3 р., въ хорошемъ коленкор. съ золотымъ тиснен. пер. 4 р.

ВИНТЪ и другія коммерческія и карточныя игры

как-то: преферансъ, вистъ, ералашъ, вистъ-преферансъ, пикетъ, безикъ, рамсъ, стуколка, шестьдесятъ шесть и т. д.

Съ полнымъ и подробнымъ объясненіемъ правилъ и законовъ винта. Съ подробнымъ описаніемъ игры въ винтъ классическій, съ прикупкой, съ пересылкой, съ гвоздемъ, гусарскій, кавказскій и проч. Составилъ любитель и членъ многихъ московскихъ клубовъ Ѳ. П. Полтавцевъ. Москва 1896 г. Ц. 1 р., въ хорош. переп. 1 р. 50 к.

Движеніе человѣка, подробное описаніе положенія человѣческаго тѣла во всѣхъ видахъ движенія. Популярная анатомія и описаніе пропорцій человѣческаго тѣла. Иллюстрація всѣхъ самыхъ разнообразныхъ движеній, полученная при посредствѣ моментальной фотографіи. Необходимая настольная книга для художниковъ, а также для гимнастовъ, велосипедистовъ, наѣздниковъ, скороходовъ, гребцовъ и др. лицъ, занимающихся какимъ-либо физическимъ спортомъ. Со множествомъ рисунковъ въ текстѣ. Сочиненіе Павла Рише. Переведено съ послѣдняго французск. изданія подъ редакц. В. Давыдова. Москва, 1896 г. Ц. 1 руб. 50 коп., въ хорошемъ переплетѣ 2 руб. Книга издана на хорошей плотной бумагѣ большого формата.

Дозволено цензурою С.П.Б. 12 іюля 1897 г.

МОСКВА,

Аренд. Типо-Литографіи Яковлевой, А. П. Поплавскій,

Покровка, д. № 4.

1897.